Oecon. 818/1

<36601526420015

<36601526420015

Bayer. Staatsbibliothek

Oec 818

Oeconomia. Oeconomiae domesticae ſystemata & methodi 482.

~~Oec. dom. N. 26.~~

Die
Hausmutter
in
allen ihren Geſchäfften.

Erſter Band.

Dritte verbeſſerte Auflage.

Leipzig,
bey Johann Friedrich Junius. 1782.

Oecon. 818/1

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Bms

Der

Durchlauchtigſten, Gnädigſten
Prinzeſſinn und Frau,

Frau

Friederica Louiſa,

Kronprinzeſſinn in Preußen

ꝛc. ꝛc. ꝛc.

Meiner Gnädigſten Kronprinzeſſinn
und Frau.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Durchlauchtigſte Prinzeſſinn,

Gnädigſte Prinzeſſinn und Frau.

Die Welt verehret in Eurer Königlichen Hoheit nicht nur die beſte zukünftige Landesmutter, ſondern auch zugleich die

vollkommenſte Hausmutter Höchſtdero Kronprinzlichen Hauſes.

Wenn die Hohen dieſer Erde den Niedrigen mit ſo guten Beyſpielen vorgehen, ſo folgen die letztern den erſtern weit mehr, als wenn ſie Unterweiſungen vor ſich haben, deren Ausübung ſie allenfalls nur an ihres Gleichen beobachten können.

Heil den preußiſchen Unterthaninnen! die an ihrer künftigen preiswürdigſten Landesmutter zugleich die vortrefflichſte Hausmutter haben, von der ſie, wie andere, alſo vornehmlich auch alle die hausmütterlichen Tugenden lernen können, wodurch ihre Häuſer in Wohlſtand geſetzet und erhalten werden müſſen.

Eure Königliche Hoheit geruhen eine Schrift gnädigſt aufzunehmen, deren Zweck iſt, Hausmütter zu bilden. Es hat ein ſolches Werk der ökonomiſchen Welt bisher noch gefehlet; und ich habe geglaubet, ſelbiges den Leſerinnen nicht werther machen zu können, als wenn ich ihnen gleich zu Anfange bezeugete, daß ſie in ihrer Maaße kein beſſeres Muſter zu ihrer Nachbildung ſich erwählen können, als

dasjenige, welches wir an unſerer Theureſten Kronprinzeſſinn ſo ungemein bewundern müſſen.

Meine eifrigſten Wünſche zu Gott gehen unaufhörlich dahin, daß er Eure Königliche Hoheit, die geheiligte Perſon des Königes und der Königinn, den Erben der Krone und das ganze Königliche Haus ferner zum Segen ſetzen, und Höchſtdenſelben, nach den allerſpäteſten

Lebensjahren, die Krone der Herrlichkeit aus ſeiner Hand annehmen laſſen wolle!

Ich verharre in tiefſter Ehrfurcht,

Eurer Königlichen Hoheit

Schlalach, den 12. Sept.
1779.

unterthänigſter Knecht und
Fürbitter,

Chriſtian Fried. Germershauſen.

Vorrede.

Vorrede.

Es war unſern Tagen vorbehalten, daß der Genius des ökonomiſchen Studiums ſeinen Flug erheben, und den Staub der Verachtung unter uns ſo ſichtlich von ſeinen Fittichen abſchütteln ſollte. Wer hätte es vor funfzig Jahren glauben ſollen, daß auch der Naturforſcher von Profeſſion ſich darauf legen, und bis zum Wetteifer darauf ſinnen würde, die Natur- und Wirthſchaftskunde ſo zu verſchwiſtern, daß die erſte der andern die Hand bieten, und zum Wegweiſer dienen ſollte, die Erzeugniſſe der Natur mit immer mehrerer Sicherheit und Leichtigkeit zu gewinnen und zu veredeln, hiedurch aber Nationalwohlſtand ſo wohl zu erhalten, als immer ſteigender zu machen?

Man muß es als einen ſehr glänzenden Zug in der Lebensgeſchichte Friedrich Wilhelms, Königes in Preußen, anſehen, daß er unter den deutſchen Fürſten der erſte geweſen, welcher auf ſeinen Akademien eigene Profeſſores der Oekonomie angeſetzet, und hiemit den Ton angegeben, die Wirthſchaftskunde nicht mehr dem Geſichtskreiſe der Gelehrten zu entrücken, und unter den Rang der übri-

gen

gen Wiſſenſchaften herab zu würdern. Oeffentlichen Berichten zu Folge iſt nun ein Ludwig von Heſſen-Darmſtadt der erſte, welcher auf ſeiner Ludwigsuniverſität auch den Wirthſchaftsgelehrten den akademiſchen Gradus nicht vorenthalten will; wodurch das ökonomiſche Studium einen neuen Glanz erhalten muß. Und die Veranſtaltung, auf eben dieſer Akademie, daß jeder Studioſus der Theologie ein Collegium über die ökonomiſche Wiſſenſchaft hören, und dereinſt von den Conſiſtorien daraus examiniret werden ſolle, wie nachahmungswerth iſt nicht ſolche, und zugleich der Wirthſchaftskunde Ehre machend?

Heil den Fürſten! welche ihre Vergrößerung in ihren eigenen Staaten ſuchen, und die nie verſiegende Quelle ihrer innerlichen, und von auswärtigen Ländern unabhängigen Größe aus der Feld- und Hauswirthſchaft nicht verkennen. Heil ihnen! wenn ein gütiges Geſchick des Himmels es ihnen eher an Mazarinen und Richelieus, als an Süllys und Colberten ermangeln läßt.

Kein für deutſchen Patriotismus edelgeſtimmtes Herz muß ohne hohes Wonnegefühl aus dem Anblick oder Denkung der Beherrſcher ſowohl, als der Diener des Staats ſeyn, unter deren weiſem Einfluß und Begünſtigung das Wirthſchaftsſtudium nunmehr ein Modeſtudium geworden iſt, und bleiben wird. Daß aber dieſes Studium völlig Nationalſtudium ſchon zu nennen ſey, erweiſen die ſo häufig bisher zum Vorſchein gekommenen ökonomiſchen Schriften, deren eine ſolche Menge bereits

vorhanden iſt, daß ſie, in einer ganzen Sammlung bey einander, eine ſehr anſehnliche Bibliothek vorſtellen können. Aber auch ein zugleich ſicherer Beweis, daß es ſo vielen und mannichfaltigen Schriften noch nicht an Leſern fehle, die darinn Unterricht und Vergnügen ſuchen.

Lange habe ich gewartet, ob nicht bald jemand eine in der ökonomiſchen Bibliothek noch befindliche Lücke ausfüllen würde. Denn in den bisher ans Licht gekommenen ökonomiſchen Schriften ſind die Geſchäffte des Hausvaters faſt immer nur der einzige Gegenſtand geweſen; die Geſchäffte der Hausmutter aber übergangen, oder wenigſtens doch nur gleichſam als im Vorbeygehen berühret worden.

Ich kann es nicht ſagen, warum geſchicktere und mehr erfahrne Männer dieſes Feld bisher unbearbeitet gelaſſen haben. Vielleicht iſt es ihrem Geſchmacke nicht gemäß geweſen, ſo viele Manipulationen der Hausmutter zu beſchreiben, und ins Detail zu gehen. Es haben viele meiner Freunde den Mangel eines Wirthſchaftsſyſtems für die Hausmutter öfters beklaget. Vielmals habe ich meinen jüngern Freunden, als angehenden Hausvätern, für ihre junge und unerfahrne Hausmütter ſo wohl Plane als Manipulationen ſchriftlich aufſetzen müſſen; dieſes aber haben nur aus dem Zuſammenhange herausgeriſſene Stücke ſeyn können. Sie waren kein Ganzes. Es konnte alſo die Wißbegierde meiner jungen Freundinnen kaum halb befriediget werden. Mehr als einmal habe ich ihnen mein Wort gegeben, die Geſchäffte der Hausmutter

im

im Zuſammenhange zu beſchreiben, wenn ſolches nicht bald von andern geſchehen ſollte, denen ich an Einſicht und Erfahrung nachſtehen muß. Wenigſtens dachte ich, daß durch hohe Collegia, Akademien und Geſellſchaften, dergleichen vorzüglich von der Petersburger Akademie geſchieht, geſchickte Köpfe zu ſolcher Arbeit in kurzem gerufen und aufgemuntert werden könnten.

Wie nöthig es aber ſey, daß die Hausmutter ihre häuslichen Geſchäffte kenne und wohl zu verrichten wiſſe, darf wohl kaum geſaget werden. Auf ſie kömmt es hauptſächlich an, daß der Erwerb des Hausvaters in der Haushaltung nicht ganz darauf gehe, oder die Ausgabe der Einnahme gleich ſey; daß, wie man ſaget, es im Hauſe ſo wenig an einem Ehren- als Nothpfennig fehle. Sie, dieſe Hausmutter iſt es, die durch ſehr viele kleine Erſparungen am Ende eine ganze Summe des Gewinnſtes oder Ueberſchuſſes herausbringen kann und ſoll. Sie iſt es aber auch, die durch die Aufſicht über das weibliche Geſinde und die Regierung deſſelben, manchen Erwerb ſelbſt verſchaffen kann. Sie muß daher in den ihr zukommenden Geſchäfften keine Unwiſſende ſeyn, und wenn ſie es ja aus Jugendverſäumniß und Unerfahrenheit iſt, doch nicht bleiben. Sie muß alle Vortheile, auch die kleinſten, benutzen; wodurch ihr Haus in Wohlſtand geſetzt oder erhalten werden kann. Sie muß, nach des oberſten himmliſchen Hausvaters Abſichten bey der Einſetzung des Eheſtandes, die wahre und vertraute Gehülfinn ihres Ehemannes ſeyn. Aus dieſem ein-

zig

zig beſten Geſichtspuncte muß ſie alle ihre Obliegenheiten redlich erfüllen; und wenn ſie, nebſt dem Gatten, nicht in der Situation ſeyn kann, ihr und ihres Mannes Leben zur Bequemlichkeit und Wohlſtand aufſteigend zu machen; ſo muß ſie doch nicht ſo unbeſtrebſam ſeyn, um das Zurückſinken ihres Hauſes in Elend und Dürftigkeit nicht aufzuhalten. Sie muß vielmehr, in Noth und Unglück, noch der meiſte Troſt des Lebens für den unſchuldigen Gatten und ſein unglückliches Haus ſeyn. Fehlet es der Hausmutter nun nicht an ſolcher Fähigkeit, und gutem Willen ſie zu beweiſen, ſo iſt das eine rechte Salomoniſche Frau, die der Hausvater als ein in Ehren und Werth zu haltendes Geſchenk aus der Hand der allergütigſten Vorſehung empfangen. „Wem ein tugendſam Weib beſcheret iſt, die iſt viel „beſſer denn die köſtlichſten Perlen. Ihres Mannes „Herz darf ſich auf ſie verlaſſen, und Nahrung wird „ihm nicht mangeln.“ Sprüche Salom. XXXI. 10, 11. Und wenn nun aus ſo guten Eigenſchaften der Hausmutter, als der Gehülfinn des Mannes, die Hälfte, wo nicht mehr, des häuslichen Wohls entſtehen muß, aus ſo vielen einzelnen, durch Hausmütter geführten Hauswirthſchaften aber, die wahre Summe der Reichthümer eines ganzen Staats, oder Nationalwohlſtand mit erwachſen muß: ſo kann der Hausvater, dieſer Ehemann, ſich und ſeines gleichen als Patrioten, oder welches einerley iſt, als Liebhaber ſeines Vaterlandes ſchon deshalb allein anſehen. Vereint mit der Hausmutter zu ſo großen Zwecken, nämlich zu Zeugung und

Erzie-

Erziehung künftiger Weltbürger, zur Gewinnung und Vermehrung ſo mancher Lebens- und Wohlſtandsmittel für ſich und andre, hat er wahre Verdienſte um das Vaterland. Er läßt weit hinter ſich den Liebhaber des eheloſen, noch mehr aber des unehelichen Lebens, der den Trieb zum Geſchlechte in blos ſinnlichem Gefühle nur allein ſtillen will. Aber um der Religion, oder des Gewiſſens willen zu Gott, Ehegatte, Hausvater und Hausmutter, iſt zugleich Patriotismus; Verdienſt alſo ums Vaterland, wenn man, fehlerfrey, ſonſt auch kein anderes mehr haben könnte.

Da ich für junge, unerfahrne oder verſäumte Leſerinnen ſchreibe, ſo denke ich, daß meine Schrift ihnen nicht unwillkommen ſeyn ſolle. Ich werde keinen ihnen wiſſenswerthen Artikel übergehen. Ich werde alſo ihrenthalben viele Kleinigkeiten (wenn das anders klein zu nennen iſt, deſſen Unwiſſenheit doch Schaam und Schaden bringen kann,) nicht auslaſſen dürfen. Ich denke die Theorie ſo vollſtändig als möglich zu machen, und mich immer in die Situation eines Frauenzimmers hinein zu denken, die kein Urbild zur eignen Nachbildung geſehen, oder wenig und gar keine Anweiſung gehabt hat. Die ökonomiſchen Schriften zur Bildung des Hausvaters halten keinen andern Gang. Um die Hausmutter gut zu bilden, will ich umſtändlich, doch nicht überflüßig ſchreiben. Das Gemälde iſt immer unrichtig, wenn nur kleine, aber charakteriſtiſche Züge ausgelaſſen worden. Der Plan des ganzen Werks iſt bereits in einem eignen Avertiſſemente, wie

auch

auch in dem **Wittenbergiſchen Wochenblatte**, bekannt gemachet worden. Er iſt kürzlich dieſer.

Da ich die ſämmtlichen Geſchäffte der Hausmutter beſchreibe, ſo habe ich dem Werke den Titel: **Hausmutter** gegeben; damit der ſo bekannte als beliebte **Hausvater** des Herrn von Münchhauſen (obgleich derſelbe in ſeinem Fache nichts ſyſtematiſches geliefert hat,) in der ökonomiſchen Bibliothek, nicht länger gleichſam mehr paarlos gefunden werde. Es ſoll aber die **Hausmutter** in drey Bänden herauskommen, deren Inhalt folgender iſt.

Erſter Band. Enthält die Geſchäffte der Hausmutter in der Küche. **Erſter Theil.** Geſchäffte der Hausmutter in der Küche des Geſindes und gemeinen Mannes, deren Unwiſſenheit den Hauswirthinnen des gemeinen und Mittelſtandes ſo ſehr nachtheilig iſt. **Zweyter Theil. Küche des Mittelmannes.** Um mancherley Fehler nicht in überhäuften einzelnen und beſondern Regeln allzueinförmig zur Vermeidung darzuſtellen, hat man ſie in Geſchichten mehr anſchaulich machen wollen. Man wird aber auch junge Leſerinnen in den folgenden Bänden auf ſolche noch, als auf Portraits, in mancherley Beziehungen, hinweiſen, um Ungereimtheiten deſto glücklicher vermeiden zu lernen. Wenn aber die Kapitel des erſten Plans zu dieſem Werke, nämlich von diätetiſchen Regeln und Ordnung, auch Zierlichkeit bey der Anrichtung und Auftragen der Speiſen, einem folgenden Bande, um dieſen erſten nicht allzuſtark werden zu laſſen, vorbehalten worden ſind, ſo werden die

Leſerinnen, da ſie hiedurch nichts verlieren, hiemit nicht unzufrieden ſeyn können.

Zweyter Band der Hausmutter. Erſter Theil. Das Hausſchlachten 1) des Rindviehes. a) Einſalzen und Räuchern des Rindfleiſches. b) Bereitung und Aufbewahrung andrer Speiſen davon, als Kaldaunen, Sülze, Rindswurſt ꝛc. 2) Der Schöpſe und Küchenſchafe. a) Einſalzen des Fleiſches und b) Räuchern der Keulen. 3) Der Schweine. a) Das Räuchern und Einſalzen des kleinen Fleiſches, der Speckſeiten und Schinken. b) Bereitung der mancherley Würſte, deren Räuchern und Aufbewahrung. 4) Der Gänſe, deren Einſalzen und Räuchern. 5) Das Schmelzen des Fettes aller ſolcher Thiere, und deſſen Verwendung zur Speiſe, Seifekochen und Lichtziehen. Das Hausbacken. Das Hausbrauen, da auch der geringe Landmann in manchen Ländern, z. E. im Brandenburgiſchen, zur Aerndte- und Saatzeit Bier zu brauen berechtiget iſt. Die Milch, Butter und Käſe zum eigenen Gebrauche und Verkaufe. Das Waſchen. Anſchaffung und Bewahrung allerley Vorräthe trockener und naſſer Eßwaaren. Der Flachsbau auf dem Felde, deſſen Zubereitung zu Hauſe, Spinnen, Bereitung des Garns zum Weben, allerley Sorten von Leinwandzeuge, als Zwillich, Damaſt, weiße und buntgefärbte Zeuge zu Betten, Gardinen, Kleidungsſtücken ꝛc. Die Bleichkunſt. Verkehr und Handel außer dem Hauſe mit rohem und gebleichtem Garne, Zwirne, Leinwand, und allerley

leine-

leinenem Zeuge. Zweyter Theil. Da die Hausmutter die Aufſicht über das weibliche Geſinde hat, und mittelſt deſſelben ein großer Theil der Viehzucht betrieben werden muß, ſo folget ein hinlänglicher Unterricht 1) von der Rindviehzucht, Wartung und Pflege des Rindviehes, des Winters und Sommers, entweder durch Stallfütterung oder Weide. Nutzung deſſelben auf allerley Weiſe. Kennzeichen und Cur der vornehmſten Krankheiten. 2) Von der Schweinezucht, Wartung und Nutzung der Schweine, Kennzeichen und Cur der gemeinſten Krankheiten. 3) Vom Federvieh oder Hausgeflügel, Wartung und Nutzung deſſelben, Kennzeichen und Cur der Krankheiten.

Dritter Band der Hausmutter. Erſter Theil. 1) Beſchreibung des anzuſchaffenden und zu erhaltenden Hausgeräthes fürs Geſinde, an Betten, Tiſch- Stuben- Küchen und Kellergeräthe. Berechnung und Anſchlag der Koſten. 2) Anſchaffung und Bewahrung des herrſchaftlichen Hausgeräthes, an Tiſchen, Stühlen, Schränken, Kaſten, Bettſtellen ꝛc. Berechnung und Anſchlag der Koſten. 3) Beſchreibung eines ſo genannten aufgemachten Bettes für die Hausherrſchaft, nach allen deſſen Theilen und ſämmtlichem Zubehör. Berechnung und Anſchlag der Koſten. 4) Gaſtbetten, auch Brautbetten zu Ausſtattung der Töchter. Berechnung und Anſchlag der Koſten. 5) So genanntes Kaſtenzeug, beſtehend in einem Vorrathe von allerley Leinwand und leinenen Zeuges zum künftigen Gebrauche,

brauche, auch Ausſtattung der Tōchter. 6) Anſchaffung und Erhaltung allerley Hausgeräthes, an Silber, Kupfer und Zinn, zum Tiſch- Küchen- und Kellergebrauche. Anſchläge und Berechnung der Koſten für drey verſchiedentlich angenommene Klaſſen des Mittelmannes. 7) Anweiſung, wie das Innere eines Hauſes im neueſten Geſchmacke zu verſchönern ſey: durch allerley Meubles, als Commoden, Schildereyen, große Spiegel ꝛc. Vertäfelung, Tapeten, Malereyen, Stuccatur- und Bildhauerarbeit ꝛc. Anſchläge und Berechnung der Koſten für Häuſer der erſten, zweyten und dritten Klaſſe. Zweyter Theil. 1) Zweckmäßiges Leben und Uebereinſtimmung der Hausmutter mit dem Hausvater. 2) Regierung des weiblichen Geſindes. 3) Erziehung und Bildung junger zukünftiger Wirthinnen, deren Ausſtattung und Mitgabe. 4) Wochenbette, Taufmahle, Hochzeiten, Gaſtmahle, Familienfeſte, Viſiten. 5) Leichen, deren Einkleidung, Särge und deren Schmückung, Trauermahle. Anſchläge und Berechnung der Koſten. 6) Verhalten der Hausmutter vor, bey und nach gewiſſen Unglücksfällen. 7) Form eines zu beſchreibenden alljährigen Inventariums ſämmtlicher Hausgeräthſchaften, nach ihrer Ordnung, Güte und Werthe am Gelde. Zur Michaelmeſſe dieſes Jahres wird der zweyte Band, und Oſtern künftiges Jahr der dritte fertig ſeyn.

Des erſten Bandes
Erſter Theil,

die Geſchäffte der Hausmutter in der Kü-
che des Geſindes und des gemeinen
Mannes darſtellend.

Einleitung

in

die Geſchäffte der Hausmutter in der Küche des Geſindes und gemeinen Mannes.

Die Küche iſt bey einer jungen angehenden Hausmutter immer der erſte Auftritt, wo ſie ſofort ihre Geſchicklichkeit muß ſehen laſſen. Sie bleibt immer der Ort, wo ſie die ganze Zeit ihrer Hauswirthſchaft hindurch ihre Thätigkeit beweiſen muß. Und ſie iſt endlich auch die Werkſtätte, in der die Hausmutter ihre meiſten und täglichen Bemühungen, zur Erhaltung des ganzen Hausweſens, anwenden muß. Man muß eſſen um zu leben, und man will nicht alle Tage einerley eſſen. Die Bereitung ſo mancherley Speiſen, in gewiſſer Maaße und Ordnung, erfordert ſowohl Wiſſenſchaft, als Uebung.

Es kommen zuweilen Frauensperſonen, bey ſehr wenigen Jahren und Erfahrung, in die Hauswirthſchaft, die ſich daher noch gar wenig in der Küche umge-

umgeſehen, und deren Müttern es noch immer Zeit genug dünkete, die Töchter unter ihrer künftigen Anführung und Aufſicht zu üben. Allein, die Liebe bindet ſich eben nicht an die ſpätern Jahre, und es öffnet ſich vielmals eine ſehr frühzeitige anſtändige Gelegenheit, eine Tochter gut an den Mann zu bringen. So ward denn auf einmal eine Hausmutter, die keine Küchenwiſſenſchaft unter ihrem Eingebrachten, oder Mitgabe, aufzuweiſen hat.

Vielmals giebt es zu zärtliche Mütter, welche dem Töchtergen, wie man ſaget, nur Küſſen unterlegen, ſie nicht aus der Stube laſſen, um Hand an Küchen- und Hausgeſchäffte zu legen, und wollen ſie doch nicht unverheirathet laſſen. Sie heirathen, können aber doch nicht, durch Unthätigkeit im Eheſtande, das Hausweſen erhalten, beſſern und ſelbigem vorſtehen.

Sehr oft müſſen die Töchter nur lernen weiblichen Putz machen, oder ſie kommen der ihnen gehaltenen Franzöſinn, oder deutſchen Mademoiſelle, nicht von der Seite; und dachten nur die erſten Tage nach der Hochzeit daran, daß ſie Hausmütter geworden, die, wenn ſie ſelbſt zwar nicht Hand anlegen dürfen, doch der Küche vorſtehen, und Schaden und Vortheile gegen einander in derſelben abwägen und beurtheilen ſollen.

So iſt es auch nichts ſeltenes, daß Töchter in ihren jüngern Jahren ſich nicht bedünken laſſen, wie ſie wenigſtens dereinſt in einer von der väterlichen Haushaltung unterſchiedenen Wirthſchaft ſich würden mit der Geſindeſpeiſung befaſſen dürfen. Und doch füget es ſich wohl, daß die junge Schöne einem Geliebten die Hand giebt, deſſen Stand und Beruf mit einer weitläuftigen Hauswirthſchaft verknüpfet iſt. Wo ſoll nun auf einmal das Geſchick herkommen, eine

Kunſt

Kunſt auszuüben, die man niemals gelernet hat, oder lernen wollen?

Eine aus dieſen und noch mehrern Urſachen ſo unwiſſend gebliebene Hausmutter iſt nun freylich übel daran, indem Künſte und Wiſſenſchaften, ihre Verſäumniß oder Verachtung, zu ſeiner Zeit den Unwiſſenden theuer genug entgelten laſſen. Entweder ſchämet ſich eine verſäumte Hausmutter, bey guten Freundinnen, wenn ſie deren hat oder haben kann, Nachfrage zu halten, und bey ihnen noch in die Schule zu gehen, und verbirget vor der Welt, ſo viel möglich, ihre Unerfahrenheit; oder ſie ſetzet den Kopf auf, und unbeſorgt: ob das unterſte zu oberſt, und das oberſte zu unterſt gekehret werde, obs Schaden oder Vortheil ſtiften könne? fällt ſie in das Sonderbare, und bleibt wohl Zeitlebens, zum Leiden des Hausvaters und der Hausgenoſſen, daran hängen.

Aber die biegſame und gelehrige, in der Jugend verwahrloſet geweſene, Hausmutter wird, bey ihrem beſten Willen, tauſend Fehltritte begehen. Denn bald wird ſie in der Geſindeſpeiſung zu wenig, bald zu viel thun. Im erſten Falle macht ſie das Geſinde, wo nicht laut murrend, doch heimlich unzufrieden. Im andern Falle aber bringt ſie ſich um ihre Achtung bey dem Geſinde, wenn ſie ſelbigem Herrentractamente vorſetzet. Die Hausgenoſſen vermeynen alsbald eine gute einfältige Frau gefunden zu haben, mit der ſich alles machen läßt; oder ſie ſehen ſie als eine Leichtſinnige und Verſchwenderin an, und dienen ihr als einer ſolchen mit ſo mäßigen Arbeiten, wie ſie ſich zu ſolcher Idee paſſen. Man muß überall Haushaltungen kennen und zu nennen wiſſen, die blos deshalb ſo ſehr in Verfall und Unordnung gerathen, weil die Hausmutter ihre Geſchäffte in der Küche nicht verſtanden hat. Dieſes Unglück betrifft vornehmlich eine gewiſſe Klaſſe

des Mittelſtandes, in welcher der Hausvater ſeine nur mäßigen Einkünfte daran ſetzen, und noch wohl oben drein Schulden machen muß; weil ſeine Gattin das Ihrige in der Küche nicht rechtſchaffen thun kann oder will. Daher ſchreyet man über die ganze Wirthſchaft, und wünſchet ihrer auf eine oder andere Art los zu werden.

Man muß es überhaupt wiſſen, daß die Hausmutter ihre rechte Meiſterſchaft ſowohl in der Geſinde- als herrſchaftlichen Küche beweiſen ſolle. Sie kann daher zu keiner Zeit zu viel Küchenwiſſenſchaft haben, oder zu erlangen ſuchen; wenn ſie bedenken will, daß ihre eigne erlangte Fertigkeit ſowohl ihr ſelbſt ein tägliches Wohlleben aus einer gründlichen Zufriedenheit mit ſich ſelbſt, als Freude über den, von ihr immer mehr zu verſchaffenden, Zuwachs des häuslichen Vermögens, bereiten müſſe.

In der gegenwärtigen Beſchreibung der hausmütterlichen Geſchäffte in der Geſindeküche habe ich ein ſolches Ideal nehmen müſſen, wornach man gar leicht an allen Orten ſeine Küche wird einrichten können. Man pfleget die Aecker, in Anſehung ihrer Güte und daraus entſtehenden Ertrages, gemeiniglich nur in drey Klaſſen, obgleich weit mehrere gemacht werden könnten, einzutheilen. In gute, mittlere und geringe. Auf gleiche Weiſe, um nicht zu weitläuftig zu werden, habe ich die Geſindeſpeiſung darnach angegeben, weil es bekannt iſt, daß man in guten Kornländern das Geſinde beſſer, als in ſchlechten, ſpeiſet. Man laſſe ſich, wenn man nicht zur Stelle geweſen, nur von andern erzählen, wie gut das Geſinde ißt, wo der Boden zum ſechsten bis achten Körnerertrag angeſchlagen wird; und vergleiche dagegen die Speiſung des Geſindes in Gegenden, die etwa das zweyte Korn, oder wenig mehr, im Ertrage herausbringen. Giebt es nicht

ſolche

ſolche Gegenden, wo der gemeine Mann auf dem Lande im ganzen Jahre kaum dreymal Fleiſch zu eſſen bekömmt? Die Sache hat auch ihren Grund. Denn gute Kornländer erfodern ſchon mehr und ſchwerere Arbeit. Daher iſt es nicht unbillig, daß daſelbſt das Geſinde auch beſſer gehalten werde. Zudem iſt es der Erfahrung ganz gemäß, daß beſſer genährte Menſchen auch beſſer arbeiten können. Ich habe zur Aerndtezeit in ſchlechten Ländern, wo das Geſinde kaum zweymol Butter in der Woche, viel weniger Fleiſch, zu eſſen bekömmt, die Arbeit geſehen, und gefunden: daß in guten Ländern gut ſpeiſende Arbeitsleute noch einmal ſo viel erarbeiten können.

Ich habe in meiner Anweiſung zur Geſindeſpeiſung bey allen Speiſen angezeiget, ob? und wie ſie? in guten, mittlern und geringen Ländern, gegeben werden. Die Wirthinnen nun, die ſich dieſer Anweiſung bedienen, müſſen es wiſſen, unter welche Klaſſe ſie ihren Wohnort zu rechnen haben. Aber dieſes wird noch nicht genug ſeyn. Sie müſſen weiter überlegen, oder nachfragen, ob nicht, nachdem ſie ihre Klaſſe gefunden haben, in einer oder der andern Art das Eſſen zu bereiten, etwa mehr oder weniger geſchehen müſſe. Thut ſie dieſes, ſo wird ſie den gegenwärtigen Unterricht aufs beſte nutzen können, ob ſie gleich nicht ſehr fehlen würde, wenn ſie dem Buchſtaben dieſer Vorſchrift einzig und allein nachgienge.

Hiernächſt muß auch die Ordnung in den zu gebenden Speiſen in Acht genommen werden. Es müſſen nicht Mittagsſpeiſen mit Abendſpeiſen verwechſelt werden. So iſt auch ein Unterſchied zwiſchen Sonn- Feſttags- und Aerndteſpeiſen und zwiſchen Alltagsſpeiſen wohl zu merken. Es zeuget von einer unordentlichen Haushaltung, wenn jedes Eſſen, ohne Anſehen der Zeit, gewählet und verſpeiſet wird. Es iſt

daher nothwendig geweſen, in dieſer Anweiſung die Zeitordnung, in Anſehung der zu kochenden Speiſen, zu bemerken.

So ſehr es uns bey der Viehzucht um geſunde Thiere zu thun iſt, ſo viel mehr iſt auch in der Küche auf die Geſundheit des Geſindes, ohne das wir unſere Haus- und Feldarbeiten nicht beſtreiten können, Bedacht zu nehmen. Unſer eigner Vortheil verbindet uns dazu. Und das Chriſtenthum erheiſchet von uns Menſchenliebe, die uns gebietet, unſerm Nächſten an ſeinem Leibe keinen Schaden noch Leid zu thun. Es wird daher in dieſer Anweiſung auch gelehret werden, wie ſchädliche Naturalien und undienliche Zubereitungsarten der Speiſen vermieden werden ſollen.

Endlich ſoll auch ein nach den zwölf Monathen eingerichtetes Verzeichniß hinzugefüget werden, woraus die Hausmutter erſehen kann, wie ſie die zu bereitende Speiſen wirthſchaftlich zu wählen, beſonders aber ſich ſo einzurichten habe, daß Zeit- und Dauerſpeiſen zu rechter Zeit gegeben, und letztere geſparet und durchaus nicht verthan werden; wenn man mit Zeitſpeiſen, das iſt, mit nicht daurenden Speiſen, noch den Tiſch beſetzen kann: als woraus großer Schade und Unordnung im Hauſe entſtehen müßte. Eine Berechnung des bey der Geſindekoſt jährlich anzulegenden Aufwandes wird den Schluß machen, da es in mehr als einer Abſicht nützlich iſt, ſeinen Ueberſchlag machen zu können.

Wird nun eine Hauswirthin den vorangeſetzten allgemeinen Vorerinnerungen und Regeln ſowohl, als dem darauf folgenden beſondern Küchenunterrichte folgen: ſo wird ſie ſich gar wohl zu einer guten Hausmutter ausbilden, und ſich um das Wohl ihres Hauſes aufs beſte verdient machen können.

Allge-

Allgemeine Regeln,

welche bey der Zubereitung und Darreichung der Geſindekoſt zu beobachten.

1) Reinlichkeit.

Eine Haupteigenſchaft guter Hausmütter iſt die Reinlichkeit, welche allen ihren Geſchäfften eine gewiſſe Eleganz verſchaffen muß. Mit einem entſchiedenen Geſchmacke an Sauberkeit erhalten ſie ſich am richtigſten bey dem Hausvater und den Hausgenoſſen in Achtung. Jene kluge Mutter gab ihren Töchtern unter andern auch dieſe vortreffliche Lehre, für ihr künftiges eheliches und zugleich hausmütterliches Leben: Kochet dem Geſinde das Eſſen ſo reinlich, daß ihr und eure Ehegatten allenfalls auch miteſſen könnet.

Es iſt daher ein nicht zu verzeihender Fehler, wenn die Hausmutter bey der Zubereitung und Darreichung der Geſindekoſt Schmutz und Unfläthereyen nicht vermeidet. Raupen, Schnecken, Gewürme unter Sallat und Kohl, oder Waſchlappen, Windeln und dergleichen Unrath in den Küchengefäßen zu dulden und, aus Gleichgültigkeit gegen Sauberkeit und Unſauberkeit, unter die Geſindeſpeiſen kommen zu laſſen: kann doch manchem Dienſtbothen Eckel und Widerwillen erregen.

Die Liebe zur Reinlichkeit, welche bey der Hausmutter von dem Geſinde erkannt wird, muß demſelben ein großes Vertrauen gegen die Gebieterin einflößen, und ihm ein gewiſſes mütterliches Wohlwollen bemerken laſſen, wodurch die Rohheit mancher Menſchen vom Pöbel bezwungen werden kann. Tölpelhafte Knechte und Mägde werden immer bleiben was ſie ſind, wenn ſie von der Uneleganz ihrer Hausmutter, zur Annehmung feinerer Sitten, keine Lenkung erhalten.

Es iſt in der That Verdienſt um die unterſte Klaſſe der Menſchen, daß Hausmütter des Mittelſtandes den Geſchmack an Reinlichkeit immer ausgebreiteter machen. Ich glaube, unſer Vaterland hat dadurch ſchon viel gewonnen. In dieſem Jahrhunderte hat das gemeine Volk Reinlichkeit in Kleidern und Wäſche, wie auch in der Art zu eſſen, mehr als vorhin, angenommen. Die Peſten, wie ich glaube, ſind daher unter uns nur noch dem Namen nach bekannt. Auch andere epidemiſche Krankheiten ſind nicht mehr ſo tödtend. Die Fleckfieber und Ruhren raffen nicht mehr ſo viel Menſchen hinweg, wenn ſie da ſind, ſie kommen auch nicht mehr ſo häufig zum Vorſcheine, als vor dieſem.

Jede reinliche Hausmutter iſt daher eine Patriotin, indem ſie in ihrem Zirkel die Volksmenge befördert. Die Population aber zu begünſtigen, iſt auch eignes Intereſſe. Denn unſre deutſchen Länder können noch beynahe ein Fünftheil Menſchen mehr ernähren; weil unſre Ackerproducte die meiſte Zeit zu wohlfeil ſind, und nicht genug Conſumtion vorhanden iſt. So müßten auch ſolcher Producte noch weit mehr dem deutſchen Boden abgewonnen werden, wenn die vermehrte Volksmenge mehr Dienſtbothen hervorbrächte. Denn daß es daran fehlet, beweiſt das von Jahr

zu

zu Jahr ſteigende Geſindelohn, nebſt den immer größer werdenden Klagen über die Rohheit des Geſindes. Dieſe letztere würde den Augenblick aufhören, wenn eine Wahl unter einer größern Menge ſtatt fände. Gegenwärtig findet der muthwilligſte Dienſtbothe immer noch ſeinen Herrn. Dieſes Unterkommen mit dem ſchlimmſten Herzen verdirbt das rohe Geſinde noch mehr, es denkt daher nicht an Beſſerung, und es findet folglich bis itzt noch nicht Nacheiferung im Guten genung unter dem Geſinde ſtatt.

Nicht nur ſchön und muſterhaft iſt es, bey der Zubereitung der Speiſen die Unſauberkeit zu verabſcheuen; ſondern ſie muß auch von dem Tiſche ſelbſt verwieſen ſeyn. Es kommen nicht unabgewaſchene Schüſſeln und Teller auf den Tiſch! Keine zerlumpte Hadern ſeyen Tiſchtücher! Alle Sonntage müſſe ein reines und unzerriſſenes den Tiſch zieren, nachdem das von der vorigen Woche ſchwarz gewordene Tiſchtuch weggenommen, und zu dem andern ſchwarzen Zeuge hingeleget worden! Eben ſo müſſen die Knechte des Sonntags ihr neues Handtuch, ſo wie die Mägde in der Küche, empfangen! Kein Dienſtbothe komme mit ungewaſchenen Händen zu Tiſche, und errege den andern Eckel! Iſt einer oder der andre in der Erziehung zum ſäuiſchen Weſen verwahrloſet worden, ſo erinnere die Hausmutter ihn ein und das anderemal! Erfolget keine Beſſerung, ſo gebe man dem unleidlichen Menſchen den Abſchied zu ſeiner Zeit, und verſtatte nicht, daß die ganze Tiſchgeſellſchaft, wie die Heerde durch ein räudiges Schaf, verdorben werde.

Noch wünſchte ich, daß ein ungemein eckelhafter Uebelſtand, wie bey Tiſche, alſo auch überhaupt zu aller Zeit, bey dem gemeinen Manne abgeſchaffet würde, und jede am Nationalwohl arbeitende Hausmutter das ihrige dabey thun möchte. Nämlich: daß das Geſinde

de den Rotz ſich nicht auf die Ermel, Schürze und Kleider wiſchen möchte! Jener Landgeiſtliche, von Natur eckelhaft, trat eine Dorfpfarre mit Filialen an, und ward von den Filialpfarrkindern, wenn er Amts halber zu ihnen hinkommen mußte, nach altdeutſcher Art mit der Hand bewillkommet. Hier begegnete es ihm, daß ihm rotzigte Hände gegeben wurden. Er vermeinte ſich in etwas zu helfen, daß er beym Händegeben künftig ſeine Handſchuhe nicht abzog. Da aber auch dieſe eben ſo ſichtbare Spuren des Eckels vom Händegeben an ſich behielten, und der Pfarrer ſo gut nicht ſalariret war, um ſich alle Sonntage neue Handſchuhe anſchaffen, aber doch dem eingeführten Gebrauche der altdeutſchen Redlichkeit nicht den Abſchied geben konnte oder wollte: ſo beſann er ſich kurz und gut, dieſe Unreinlichkeit in der erſten Quelle zu verſtopfen. Er gieng in die Schule, und redete die Schuljugend alſo an: Kinder! ich ſehe, daß eure Ermel und andere Kleidungsſtücken von Rotz blinkern. Dieſes iſt eine reinlich erzogenen Leuten ſehr eckelhafte Sache, die euch Spott und Verachtung zuzieht. Bittet eure Aeltern, daß ſie, wenigſtens von den alten abgelegten Hemden, euch noch Schnupftücher machen, und euch alle Woche ein neues Schnupftuch, wenn ihr aber den Schnupfen habt, noch öfter welche in die Taſche geben können. Auf dieſe Weiſe ſollet ihr mir und eurem Schulmeiſter gefallen, und dieſer wird mir, am Ende jedes Monaths, die ſchmutzigen Kinder bey meinem Schulbeſuche nennen, die ohne Schnupftücher in die Schule kommen. Dem Schulmeiſter war gar ſehr mit der Einführung dieſes Reinlichkeitsmittels gedienet, er hielt darauf, und keine Kinder waren mehr ohne Schnupftücher. Die Aeltern nahmen ſich hiervon auch gar bald ihre Lection, und merkten, daß um, wie man ſaget, den Müller zu ſchlagen, auf

den

den Sack ſey geklopfet worden. Hiermit hatte der Geiſtliche nun einen ſo guten Ton in ſeinem Kirchſpiele angegeben, daß Reinlichkeit der herrſchende Geſchmack ward, und die Wirthinnen kamen in ſo guten Ruf bäuerlicher Eleganz, daß die benachbarten Städte am liebſten ihre Butter und Käſe von ſo reinlichen Leuten nahmen. Auf gleiche Weiſe könnten andere Landgeiſtliche den Hausmüttern, zur Ausmuſterung alles Schmutzes in ihrem Kirchſpiele, die Hand bieten, und wenns auch nur um des einzigen Nutzens willen ſeyn ſollte, überall reinliche und zuverläßige Butter und Käſe zu finden. Es wird manchen unter dieſen Geiſtlichen noch erinnerlich ſeyn, daß, da die Seuchen einſt in Deutſchland das Vieh ſo aufgeräumet, und daher einen Buttermangel verurſachet hatten, von den Kaufleuten aber Irrländiſche Butter war eingeführet worden, dieſe bald zum Eckel ward, weil vieler Schmutz und Unrath darinnen gefunden ward; wie ſich denn auch viele den Holländiſchen Käſe dadurch vereckelt haben, daß ihnen mancher zu Handen kommen, von denen kein Schnitt getrennet werden konnte, ohne Thier- und lange Menſchenhaare darinnen zu finden.

2) Ordnung in der Tageszeit zum Eſſen.

In ordentlichen Häuſern und Wirthſchaften ſind geſetzte Tageszeiten, des Morgens, Mittags und Abends, an denen das Geſinde ſein Eſſen bereit finden muß. Dieſe Tageszeit iſt nicht in allen Jahreszeiten und Orten eine und eben dieſelbe. Wenn z. E. im Sommer das Morgenbrod um 6 Uhr gegeſſen wird, ſo geſchieht dieſes im Winter um 7 Uhr. Das Mittagsbrod pfleget ſich nach dem Abſtand der Tageszeit von dem frühern oder ſpätern Morgenbrodte zu richten.

richten. Wie es nun jeden Orts eingeführet iſt, da muß das Geſindeeſſen auch fertig ſeyn.

Wenn in der Küche eine beſondere Küchenmagd, Ausgeberin oder Köchin, gehalten wird, ſo werden dieſelben ſich ſo einrichten können, damit das Geſinde und Domeſtiquen ihr Eſſen zu rechter Zeit finden können. Manche Hausmütter im Mittelſtande aber, durch deren, oder ihrer Töchter Hand, die meiſten Küchengeſchäffte gehen, laſſen es öfters gar ſehr an der Pünctlichkeit fehlen, und wollen, daß das Geſinde mit dem Warten aufs Eſſen ſich nach ihrer völligen Bequemlichkeit richten ſolle.

Gemeiniglich entſteht der Fehler, das Geſinde mit dem Eſſen über die Zeit aufzuhalten, aus dem Mangel der erforderten Küchenwiſſenſchaft. Das Bewußtſeyn deſſelben machet denn, daß dergleichen Hausmütter ſo ungern und ſpäte als möglich an ein ihnen nicht von Händen gehendes Geſchäffte denken. Sie haben wenig oder gar keine Diſpoſition im Kopfe, und werden daher immer von der Eſſenszeit zu frühzeitig übereilet.

Es verurſachet Schaden und Unordnung in der ganzen Wirthſchaft, wenn eine Hausmutter, in Anſehung des zu bereitenden Eſſens, ſich nicht in die Zeit ſchicken kann oder will. Das Geſinde verdauet gut, und wenn es ſeinen Hunger ſo lange hat leiden laſſen, ſo erholet ſich derſelbe, bey den ſpätern Mahlzeiten, deſto mehr wegen ſeines Wartens; und von heißhungerigen Leuten wird immer ſtärker gegeſſen, als von denen, die es deshalb weniger ſind, weil ſie zu rechter Zeit den Hunger ſtillen können. Das ſchlimmſte aber bey der ganzen Sache iſt dieſes, daß das Geſinde ſich dem Müßiggang oder Schlendrian, bey verſpäteten Mahlzeiten, überläßt, oder ſich denſelben angewöhnet. Denn die Leute hören, gleich den andern des Orts, auf

zu

zu arbeiten, wenn die Stunde der Mahlzeit da iſt. Sie finden aber keinen gedeckten Tiſch, ſie vereinzeln ſich, thun unter der Zeit nichts, eſſen ſpäter, fangen alſo auch ſpäter wiederum die Arbeit an. Sind es aber gewiſſe Arbeiten, die in gewiſſen geſetzten Stunden zu verrichten eingeführet ſind, ſo wird das Tagewerk nicht berichtiget, der Hausvater muß es denn, um ſeiner unordentlichen Hausmutter willen, ſo hingehen laſſen. Das Geſinde, nur in einem Stücke zum Nachlaß der Arbeit gewöhnet, treibt es immer weiter, und ſo geht dann für die Wirthſchaft Fleiß und Zeit verloren.

Vielmals ſind Feld- und Hausarbeiten ſo beſchaffen, daß ſie, ohne abzuſetzen, ſollen vollendet werden, oder es kann ein und der andre Dienſtbothe länger ausbleiben müſſen. Es muß daher die Wirthin mit dem Hausvater inzeiten darüber Rückſprache halten, oder es dem Geſinde aufgeben, bereits des Morgens zu ſagen, daß es zum Mittagsbrodte, um dieſer oder jener Urſache willen, werde ſpäter gelangen können. Eben ſo muß es, in Anſehung des Abendeſſens, ſchon des Mittags der Hausmutter bekannt werden, wenn es nöthig iſt, des Abends ſpäter zu eſſen.

Gewiſſe Geſchäffte können es machen, daß es um ihrentwillen nöthig iſt, eine Mahlzeit geſchwinder, als ſonſt, zu vollenden. Die Hausmutter muß hiervon unterrichtet ſeyn, damit die Speiſen nicht brühend heiß zu Tiſche kommen. Denn wenn dieſes geſchieht, ſo wird die Mahlzeit verlängert, ſo wie ſie gegentheils verkürzet wird, wenn man, nach verſchlagenen Suppen oder andern Speiſen, geſchwinde forteſſen kann.

3) Ver-

3) Veränderung der Speiſen.

Die Veränderung der Speiſen muß einer fähigen Hausmutter gar keine Laſt ſeyn. Denn, da auf dem Lande die Erzeugniſſe der Natur und des Fleißes gar verſchieden ſind, in den Städten aber auf den Märkten, wie ſie fürs Geſinde ſeyn ſollen, leicht und wohlfeil zu haben ſind: ſo fehlet es ihr auf dem Lande ſo wenig als in der Stadt, gar nicht an mancherley Zuthaten, um heute dieſe, und morgen eine andere Suppe oder Speiſe zu bereiten. Die Einerleyheit ermüdet doch auch das Geſinde, und es hat ein natürliches Verlangen, allerley Speiſen zu genießen, darinnen eine kluge Hausmutter ohne allen Schaden ihm willfahren kann.

Wenn nur immer einerley Speiſen auf den Tiſch kommen, ſo ſchadet die Hausmutter ihrer eignen Reputation unter dem Geſinde. Es iſt auch nichts ſeltenes, daß das leichtfertige Dienſtvolk, um der Einerleyheit willen in der Koſt, dem Hausherrn oder der Hausfrau einen Spottnamen beyleget. Eine Frau vom Mittelſtande konnte oder wußte keine andere Suppe, als Mehlſuppe, zu kochen. Man nannte ſie ihres Orts ſchlechthin nur die Mehlſuppe. Ein Bauer, der die ganze Woche hindurch mit ſeinem Geſinde Sauerkohl aß, hieß unter dem Dienſtvolke überhaupt nur: der Sauerkohlbauer.

Ich weis wohl, wenn bey gewiſſen Herrſchaften Zwanggeſinde, oder Frohndiener, (Hofeleute) geſpeiſet werden, daß man da ſo wenig auf die Güte des Eſſens, als auf die Veränderung deſſelben, Rückſicht nimmt; ja es recht darauf anleget, daß dergleichen Leute durch ſchlechtes und unverändertes Eſſen ihres Lebens nicht recht froh ſeyn können. Allein, verliert man wohl im Grunde, wenn heute Kohl, morgen Rüben,

Rüben, übermorgen Erbſen oder Grütze gekochet wird? Mehr Menſchlichkeit! Es iſt ohnehin der armen Bauern großer Verderb, wenn ihr Geſinde zwar zu Hofe geſpeiſet, aber ihm ſo wenig gutes als abgewechſeltes Eſſen gegeben wird; indem es ſolches ſtehen läßt, oder wegwirft, und nachgehends zu Hauſe, bey dem Bauer, vor den Brodſchrank geht, und ſich da ſatt ißt.

Man redet hier noch nicht von der Veränderung der Speiſen, da ſolche als Feſt. Sonntags- Aerndte. Mittags- und Abendſpeiſen zu unterſcheiden ſind, und wovon bey jeder Speiſe, in dem Kapitel von der Zubereitung der Speiſen, allemal genauer und beſonderer Unterricht wird gegeben werden. Denn wenn in dieſer Rückſicht die Speiſen unverändert blieben, und z. E. Alltagsſpeiſen an Aerndtetagen für die Schnitter auf den Tiſch kämen, ſo würde die Hausmutter gar bald Feyerabend machen, und die Aerndteleute aus der Arbeit gehen wollen. Hier ſoll nur die Hausmutter vor der Einerleyheit in der Geſindeſpeiſung, an gemeinen oder Werkeltagen, gewarnet werden. Denn wenn kein anderer Schade daraus entſtünde, ſo wäre es doch dieſer: daß, gegen Ende des Jahres, das ermüdete Geſinde nicht bleiben, und ſich auf ein folgendes Jahr nicht wieder bey ſolcher Herrſchaft vermiethen will. Und iſt eine Hausmutter erſt wegen dieſes Puncts im übeln Rufe, ſo hat es, bey dem Mangel des Ueberfluſſes an Dienſtvolke, alle Noth, gutes Geſinde wieder zu finden. Man muß dann gemeiniglich nehmen, was andere Herrſchaften nicht gewollt. Das heißt: man muß ſich gefallen laſſen, das allerſchlechteſte Dienſtvolk zu nehmen; wenn es anders noch beſſer iſt, lieber etwas, als gar nichts, zu haben.

4) Wie neue Speiſen einzuführen?

Ein großer Monarch wollte in einer gewiſſen Provinz eine vorhin dem Landvolke unbekannte Garten- oder Feldfrucht zur Speiſung einführen, wozu es ſich, durch öffentliche Ermunterungen, nicht bequemen, ſondern bey den väterlichen Speiſen allein bleiben wollte. Er nahm gar nicht ſeinen Weg zu Prämien, um den Eigenſinn zu bezwingen. Er überließ es einem ſeiner angeſehenſten Günſtlinge, das Volk zum Ziel zu führen. Dieſer reiſte dahin, ließ durch eine Dorfherrſchaft eine Mahlzeit auf einem Saale anrichten, wozu Bauern mit gebeten wurden. Der Günſtling und die Dorfherrſchaft ließen eine Schüſſel, und dieſes waren die nun überall bekannten und beliebten Ertüffeln, auf die Tafel bringen, die mit ihren Schalen ganz gekocht waren. Sie aßen davon recht viel, und nöthigten, wie bey vorhergehenden Speiſen geſchehen, die Bauern zum Miteſſen. Nachdem dieſe die Herrſchaft ſo gut eſſen ſahen, ließen ſie ſich die Ertüffeln zu koſten belieben. Sie fanden ſelbige nach Geſchmacke, lobeten ſie; es wurden ihnen rohe Ertüffeln mit nach Hauſe zum Kochen gegeben, daß ſie ſolche mehrern bekannt machen und anpreiſen möchten. Und von dem Augenblicke an wurden die Ertüffeln die Lieblingskoſt des Dorfes und der Nachbarſchaft; in wenig Jahren aber in der ganzen Provinz gekannt, gebauet, und gegeſſen.

Will man in einem Hauſe eine neue Geſindekoſt einführen, ſo muß man einen ähnlichen Weg einſchlagen. So habe ich es mit den Mohrrüben gemachet. Allein, ohne Saubohnen, werden ſie von dem Landvolke nicht gern gegeſſen. Ich ließ ſie aber öfters für meinen Tiſch zur Aerndtezeit kochen, und pflegte, um der Kühle willen, auf dem Flure, oder Hausraume,

zu

zu eſſen, durch welchen das Geſinde zu ſeiner Stube hingehen mußte. Ein alter Dreſcher, und Schnitter zugleich, ſah im Vorbeygehen meinen Tiſch zuweilen mit Lächeln an, wenn er dies Gerichte vor mir ſtehen fand. Ich ergriff die Gelegenheit, gab ihm einen Teller zum Verſuche, und ſetzte hinzu, daß noch vornehmere Leute als ich, ſolches Gericht wöchentlich mehr als einmal äßen. Er nahm den Teller mit zu ſeiner Geſellſchaft, aß und gab ſelbiger davon, und ſagte darauf, es hätten die Mohrrüben, mit Saubohnen gekocht, ihm recht gut geſchmeckt. Von der Zeit an ward in meinem Hauſe, auch im Dorfe und der Nachbarſchaft, ein Aerndteeſſen daraus, da es vorhin ganz unbekannt war.

Es iſt der Hausmutter ſehr ärgerlich, wenn ſie neue, vorhin unbekannte, Speiſen auf den Tiſch giebt, daß ſolche unangerühret ſtehen bleiben. Sie geht daher am ſicherſten, daß ſie erſt nur die Mägde daran gewöhne, und ihnen von dem herrſchaftlichen Tiſche dergleichen einzuführende Speiſen reiche, und für ſich, nach der Mahlzeit, etwa in der Küche eſſen laſſe. Sind die Mägde erſt mit der Speiſe bekannt, ſo kann die Hausmutter ihnen, gleichſam als Ueberbleibſel des Keſſels oder Kochtopfes, davon auf den Geſindetiſch hinſetzen laſſen. Ihr Appetit zu der neuen Speiſe wird das übrige Geſinde mit reizen, das Eſſen auch zu verſuchen und ſich belieben zu laſſen.

In vielen Gegenden ſind dem Geſinde manche, doch leicht und geſchwind zu bereitende, Speiſen völlig neu und unbekannt. Z. E. Brechbohnen, gekochte Gurken, Stockfiſch ꝛc. Da es nun vortheilhaft ſeyn kann, daß dergleichen Speiſen eingeführet werden; ſo muß die Hausmutter, gleichſam als ob es ihr gar nicht darum zu thun ſey, auf obbeſchriebene oder ähnliche Art verfahren. Denn wenn ſie es ſich

abmerken ließe, wo ſie hin will, ſo könnte das Geſinde ſich leicht unter einander bereden, beym Alten zu bleiben, um zu zeigen, daß es auch Freyheit habe und behaupten könne.

5) Alte und längſt, für gewiſſe Tage, gebräuchliche Speiſen müſſen ohne Noth nicht abgeſchaffet werden.

Man findet vieler Orten Speiſen, die beſonders an gewiſſen Tagen deshalb wohl eingeführet worden, weil ſie keine allzu weitläuftige Zubereitung erfordern. Und hier bringt es die Klugheit mit ſich, dieſe Speiſen beyzubehalten, wenigſtens ſie nicht mit ſolchen zu verwechſeln, die koſtbarer, dem Werthe nach ſowohl, als dem zur Zubereitung erforderten Zeitaufwande nach, zu achten ſind. Es iſt z. E. in vielen Gegenden eingeführet: daß an Sonntagen zur Mittagsmahlzeit dem Geſinde Erbſen und ein Gericht Fleiſch, wie unten mit mehrerm zu ſehen iſt, gekochet werden. Wenn die Erbſen des Sonnabends vorher verleſen, oder zu einer andern bequemern Zeit ein Vorrath verleſener Erbſen zuſammen gebracht worden, ſo iſt das Kochen ſolcher Erbſen des Sonntags die leichteſte Sache. Denn, wenn ſie zum Feuer gebracht worden ſind, ſo hat die zur Aufſicht in der Küche bleibende Perſon nichts mehr nöthig, als von Zeit zu Zeit auf die einkochende Erbſen Waſſer nachzugießen; das Fleiſch, welches gepöckelt oder geräuchert, iſt ebenfalls im Kochen zu unterhalten, und nur dahin zu ſehen, daß beydes, Erbſen und Fleiſch, gegen Mittag gahr ſeyn. Bey ſolchem Eſſen wird eben keine ſehr erfahrne Perſon des Sonntags zu Hauſe bleiben dürfen. Die Mägde können wechſelsweiſe die Predigt beſu-

chen.

chen. Die Hausmutter hat gar nicht nöthig, um eines ſo leichten Eſſens willen, den Gottesdienſt zu verſäumen. Wäre es wohl rathſam, von einem ſolchen eingeführten Eſſen ohne Noth abzugehen? Es iſt in vielen Häuſern eingeführet, dem Geſinde des Sonntag Abends eine Bier kalte Schale, ſtatt der Suppe, zu geben. Recht wohl! Man laſſe es dabey, und danke es den Vorfahren, daß ſie alle weitläuftige Kocherey am Sonntage, zu deſto beſſerer Abwartung des öffentlichen und häuslichen Gottesdienſtes, abgeſchaffet haben. Es ſind mehr beſondere Fälle, in denen beym Alten klüglich zu bleiben iſt.

6) Es muß nie an bereitſamſten Speiſevorräthen im Hauſe fehlen.

Bereitſame Koſten oder Speiſevorräthe nennt man ſolche in der Küche, die geſchwinder, als andere, können bereitet und gahr gekochet werden. An ſolchen muß es die Hausmutter ſich nie abgehen laſſen. Denn es kommen immer in der Wirthſchaft Tage, an denen der Wirthin die Zeit äußerſt knapp iſt, und andere dringende Abhaltungen vorfallen, weshalb ſie nicht mit in die Küche kommen kann. Nun iſt bekannt, daß einige Eſſen nur wenig Zeitaufwand zu ihrer Bereitung erfordern. Eyer, Speck, Schinken, Würſte ꝛc. ſind, die erſtern gekocht, die andern ungekocht, ſehr geſchwinde auf den Tiſch zu bringen. Es ſind mehr Speiſen unter den Suppen und Vorkoſten, die vor andern bereitſam ſind. Die unbereitſamen müſſen alſo auf Tage verleget werden, an denen die Hausmutter Zeit, und Leute genug bey der Hand hat, z. E. grüner Kohl, wenn er in der Aerndte gekochet werden ſoll, was machet er nicht für Mühe? Abblatten, Verleſen, Waſchen, Scharben oder Klein-

ſchneiden, welche Weitläuftigkeit! Sollte nun wohl dieſe Vorkoſt in der Aerndte, an guten Tagen, einer bereitſamern vorgezogen werden? Nein! wenn Regenwetter in der Aerndte wäre, oder noch kein Korn zu harken oder einzufahren, dann kann man zur Veränderung wohl dieſe und ihr ähnliche Vorkoſten erwählen.

Diejenigen, die von dieſer Regel abweichen, ſind entweder in Mangel, und haben alle andere Speiſevorräthe ſchon vor der Zeit verthan, oder ſie haben keine Entwürfe vor ſich, nach welchen ſie haushälteriſch mit der Zeit umzugehen verſtänden.

7) Speiſen, die nicht gern gegeſſen werden.

Es ſind Speiſen, die immer weniger gern als andere gegeſſen werden. Sie müſſen deswegen doch auch gegeſſen und nicht ausgemuſtert werden, und man hat nur dahin zu ſehen, daß ſie in rechter Maaße, und zu rechter Zeit, gegeben werden.

Man pfleget in den meiſten Häuſern gleich große Schüſſeln zu halten, und ſie immer auf einerley Weiſe zu füllen. Beſſer iſt es, theils größere, theils kleinere, zu haben. In letztern müſſen die ungern gegeſſenen Speiſen vorgetragen werden. Denn das Dienſtvolk wird bey dem Anblick ihrer gewöhnlich großen, mit unangenehmer Koſt angefüllten, Schüſſel ſofort muthlos, und hat den erſten Gedanken, ſie werde itzt ſo wenig, als ſonſt, ausgeleeret werden. Laſſen wir aber eine kleinere Schüſſel mit ſolcher Koſt aufſetzen, ſo freuen ſich die Leute doch auf gewiſſe Weiſe, daß ſie ſchon zum voraus ſehen, es werde ihnen, mit der Schüſſel fertig zu werden, gelingen. Dieſer kluge Kunſtgriff bereitet das Geſinde dazu, daß es künftighin einem ungern gegeſſenen Gerichte nicht mehr

mit Verdruß entgegen ſieht, und die Hausmutter hat die Zufriedenheit, deſto öfter mit einem dergleichen Gerichte kommen zu dürfen.

Unrecht wären dieſe Speiſen an ſolchen Tagen angebracht, an denen das Geſinde zu leichte Arbeit gehabt, und nicht recht hungerig werden können. Alsdenn ſind auch die kleinern Schüſſeln mit Speiſen, die nicht gern gegeſſen werden, eben nicht ſehr willkommen. Man nehme Tage, an denen eine mehr ſchwere Arbeit den Hunger recht rege gemachet hat. Auch Tage, an denen Sturm, Schnee und Regen die Leute auf dem Felde, oder ſonſt im Freyen, recht durchgehohlet, daß es ſich nun glücklich hält, in einer trocknen und warmen Stube ſitzen zu können, in der nun die allerſchlechteſte Koſt ihnen beſſer dünket, als wenn ſie draußen Braten und Kuchen eſſen ſollten. Doch dehne man dieſes nicht auf Aerndtetage aus; denn an dieſen muß man wohl mit ungern gegeſſenen Speiſen nicht zu viel wagen, ſondern lieber etwas Nachſicht gebrauchen.

8) Das Murren des Geſindes über das Eſſen.

Sehr ſelten wird es alten erfahrnen und in Achtung ſtehenden Wirthinnen begegnen, daß das Geſinde in lautes Murren oder Empörung wider die Art zu ſpeiſen ausbricht. Junge und angehende Hausmütter ſind es gemeiniglich nur, denen man ſo zu ſagen auf die Zähne fühlen will. Dieſes unanſtändige Bezeigen des Geſindes machet viel Kummer, und der Frau des Hauſes das Leben recht ſauer. Iſt ſie nur von geſetzter Aufführung, und läßt keine ſchwache Seite einer kindiſchen Denkungsart von ſich ſehen, ſo muß ſie ſich nur in Geduld halten, und hoffen, daß die Zeit

ihr ſchon Sicherheit für die Zukunft verſchaffen werde.

Wo viele Dienſtbothen unter einem Dache wohnen, da iſt insgemein einer der Anſtifter ſolcher häuslichen Unruhe. Es iſt der Klugheit gemäß, ſolchen auszuforſchen, und ihn nach geendigter Dienſtzeit zu entlaſſen, es wäre dann, daß er ſich ändern wollte.

Wenn das Geſinde das Eſſen ſtehen läßt, oder ſelbiges wieder heraus in die Küche ſchicket, ſo iſt es von Seiten des Hausvaters oder der Hausmutter eben nicht wohl gethan, daß ſie voll Feuer der ganzen Geſindegeſellſchaft mit Poltern und Scheltworten zu Leibe gehen. Dieſes Volk freuet ſich, daß es ſeinen Zweck erreichet, und die Herrſchaft hat in Zorn bringen können. Vorausgeſetzt, daß die junge Hausmutter ſo ſpeiſet, als es in guten Häuſern ihres Orts gebräuchlich iſt, und ſich keine Vorwürfe zu machen hat, ſo iſt es rathſam, ſich zu faſſen, und mit möglichſter Heiterkeit oder Kaltblütigkeit dem Volke die Wahrheit zu ſagen. Verrathen ſich die Leute nicht unter einander, ſo rede man den Gefühlhabenden ins Geheim beſonders zu, und ſtelle ihnen ihre Vergehung vor. Kennt man den oder diejenige unter dem Dienſtvolke, die bey den übrigen am meiſten gelten, ſo ſuche man ſolche durch kleine Geſchenke zu gewinnen und human zu machen, oder laſſe es ihnen merken, daß man eine Art des Zutrauens in ſie ſetze, ob ſie auf eine oder die andere Art noch geſchmeidiger werden wollten.

Ich habe es öfters bemerket, daß die Hausherrſchaft bey Ausbrüchen der Unzufriedenheit, abſeiten ihres Geſindes, nur dem ſchwächſten Theile, etwa einem Jungen oder Kindermägdchen, zu Leibe gehen, und die ganze Laſt der Empfindlichkeit und Rache auf ſolche fallen laſſen. Ein ſolches Verfahren gießt nur

Oel

Oel ins Feuer, und das große Geſinde leget es der Herrſchaft als einen Beweis der Zaghaftigkeit aus. Wenn die älteren ſo unbeſtrafet hingehen, ſo haben ſie gewonnen Spiel, und fallen gern in Wiederholungen. Findet man ja für gut, den jüngſten Dienſtbothen zuzureden, ſo thue man es zwar ernſtlich, doch ohne Uebernehmung im Zorn, und ſage ihnen nur, ſie ſollten an den ältern und größern kein böſes Exempel nehmen, und den Segen des vierten Geboths bey ſich nicht verhindern.

Hier iſt die erſte gefährliche Klippe angehender Wirthe und Wirthinnen, an der ſie ſo bald ſcheitern, und ſich für viele folgende Jahre Schaden zufügen können. Denn, dafern ſie voller Unmuth Knechte und Mägde Knall und Fall fortjagen, ſo ſind nicht gleich wieder neue da. Selten kann man beſſere wieder bekommen. Es iſt daher dieſen jungen Wirthen anzurathen, bey der Annahme des allererſten Geſindes nicht leichtſinnig zuzufahren, und das erſte das beſte zu nehmen. Man ſuche bey ehrlichen Nachbarn und Leuten Rath, und laſſe ſich ausgeprüftes, ſittſames Dienſtvolk nachweiſen, und ſuche deſſen auf alle Weiſe habhaft zu werden. Lächerliche Hiſtorien zu Anfange der Wirthſchaft gemachet, ſind auf viele Jahre die Beluſtigung des Geſindes, und machen, daß wohlgezogenes Geſinde nicht gern bey ſolchen Herrſchaften hernach in Dienſt gehen will, die mit komiſchen Auftritten ihren Schauplatz eröffnet haben.

Wenn Mütter ihre Töchter an entfernte Oerter hin verheyrathen, ſo thun ſie wohl, wenn ſie nicht ſchon geſetzt und erfahren genug ſind, daß ſie ihnen eine alte Matrone aus der Freundſchaft oder Bekanntſchaft zugeſellen; damit ſie unter ihrer Anleitung oder Beyſtande bey der Geſindeſpeiſung nicht Fehltritte thun, die ſo bald nicht wieder gut zu machen ſind.

Dieſe Vorſorge ſind Mütter ihren Töchtern um deſto mehr ſchuldig, je jünger und ungeübter ſie das väter- und mütterliche Haus verlaſſen. Oder wenigſtens müſſen ſolche Töchter an gute Freundinnen in der Nähe gewieſen werden, wenn ſie anders ſchon Verſtand und Gelehrigkeit genug haben, um klug zu fragen, und das erfragte eben ſo klug in Ausübung zu bringen.

9) Man muß ſich von dem Geſinde nicht die Gerichte vorſchreiben laſſen.

Hat man in ſo fern gutes Geſinde, daß es der Hausherrſchaft um des Eſſens willen nicht aufſätzig iſt, ſo muß man ihm auch nicht die Freyheit einräumen, den Küchenzettel zu geben. Denn es zieht nur ſeine Lüſternheit zu Rathe, und die Frau des Hauſes muß es aus eigner Ueberlegung wiſſen, was ſie thun und nicht thun kann. Das männliche Geſinde ſteckt ſich gemeiniglich hinter das weibliche, daß es dergleichen Vorſchriften inſinuiren muß. Man widerſtehe gleich im Anfange, und ſey nicht zur Unzeit nachgebend. Denn, wenn erſt die Frau des Hauſes einigemal eingewilliget hat, und will hernach zu ihren Vorrechten zurück kehren; ſo veranlaſſet ſie Murren oder Zwiſtigkeiten, deren ſie durch Vorſicht hätte entübriget ſeyn können.

Wenn man neue Mägde erhält, die entweder bey Witwern die Wirthſchaft eine Zeitlang haben an Frauensſtatt verwalten müſſen; oder ſie kommen aus Häuſern, in denen die Frauen Kinder oder Sorgloſe waren, und ſich unter einer Art der Vormundſchaft durch das Geſinde haben gängeln laſſen: ſo wollen ſie ſolche Meiſterſchaft in dem neuen Hauſe fortſetzen. Hier nun hat ſich die Hausmutter vorzuſehen, daß ſie

von einer überklugen und zugleich zänkiſchen Magd nicht über den Stock geſtoßen werde. Guten Rath allenfalls anzuhören, könnte hingehen; allein Vorſchriften zur Speiſung anzunehmen, bringt einer Hausmutter ſo wenig Ehre als Nutzen. Dergleichen Mägde werden gemeiniglich nur gute Leckerbiſſen verlangen.

10) In Portionen einzutheilende Speiſen.

Wenn man wohlgeſittetes Dienſtvolk hätte, oder immer behielte, ſo wäre es ganz bequem, die Speiſen ungetheilt ihm auftragen zu laſſen. Es iſt aber zum öftern der Fall, daß Ungenügſamkeit, Fräßigkeit oder Zwietracht die Tiſchgeſellſchaft beeinträchtigen.

Der fräßige Menſch kann nicht ſatt werden, er nimmt dem Blöden und Enthaltſamen ſeinen Antheil vor der Naſe weg. Schneidet jeder wie er will, ſo haben einige Fleiſch, andere nichts als Knochen. Iſt etwa bey Tiſche einer Vorſchneider, und dieſe Ehre will der Großknecht immer gern behaupten, ſo übet er zuweilen Muthwillen aus, und bedienet ſich des Rechts vorzuſchneiden, zur Sättigung ſeines hämiſchen oder rachgierigen Herzens. Die beſte Magd im Hauſe muß es entgelten, wenn ſie nicht nach ſeiner Pfeiſe tanzen will. Ich bin bey Bekannten zu Gaſte geweſen, und habe die Magd mit thränenden Augen in die Herrſchaftsſtube hereintreten ſehen, und Klage anbringen hören, ſie werde durchs Vorſchneiden gehöhnet, es ſey ihr nicht um ein Stück Fleiſch zu thun, ſie könne aber den quälenden Spott nicht länger ausſtehen, und müſſe daher um Entlaſſung aus dem Dienſte bitten.

Vielmals können nicht alle Tiſchgeſellſchafter zugleich zu Tiſche kommen, es wird eine oder die andre Magd noch in der Küche gebraucht, oder muß, wenn

kein

kein Laquai im Hauſe gehalten wird, ſich abrufen laſſen, um bey der herrſchaftlichen Tafel worinnen bedienend zu ſeyn. So geſchieht es denn, daß die zu ſpäte kommenden, oder abgerufenen, wenig oder nichts bekommen, und daher, als die gemeiniglich wohl verdienteſten, leer ausgehen müſſen.

Wenn auch dieſes alles nicht wäre, ſo können die von unzertheilten Speiſen eſſende wohl abermals die Schüſſel der Hausmutter zuſchicken, mit dem Anſinnen, ſolche noch einmal zu füllen; unter dem Vorwande, ſie hätten noch Hunger, und es ſey zu wenig geweſen. Geht es nicht mit der Fleiſchſchüſſel ſo, ſo bin ich doch in manchen Häuſern Augenzeuge geweſen, daß das Geſinde den Butterteller herausgeſchickt, und mehr Butter fordern laſſen. Dieſes unangenehme Anfordern zu vermeiden, hat manche Hausmutter ſich damit berathen wollen, wenn ſie gleich ſo viel Butter aufgeleget, daß ich öfters in fremden Häuſern über den Klumpen erſtaunet bin; woraus denn nothwendig ein zu dickes Aufſchmieren der Butter aufs Brod entſtehen muß.

Man kann ſolchen gedachten und mehrern andern Uebeln abhelfen, wenn Braten, Fleiſch, Eyerkuchen, Wurſt, Kuchen ꝛc. gleich in der Küche in ſo viele Portionen eingetheilet werden, als Perſonen zum Eſſen vorhanden ſind. Dieſe Eintheilung aber muß die Hausmutter ſelbſt verrichten, oder doch in ihrer Gegenwart thun laſſen; ſonſt kann die Küchenmagd, oder Köchin, in Verdrüßlichkeiten mit dem Geſinde gerathen, oder daher Anlaß genommen werden, ihnen Partheylichkeit und Veruntreuung Schuld zu geben.

Wie groß und ſtark ſolche Portionen zu machen ſind, ſolches muß die Hausmutter am beſten zu beurtheilen wiſſen. Wenn Suppe oder Vorkoſt (denn

pures

pures Fleiſch zum einzigen Eſſen zu machen, wäre unwirthliche Speiſung,) mit zu Tiſche kömmt, ſo iſt es eben nicht nöthig, auf die Perſon ein halb Pfund Fleiſch oder Braten zu rechnen. Es kann nach Beſchaffenheit der Suppe oder Vorkoſt wohl weniger ſeyn. In Anſehung der Butter muß man ſich ein gutes Augenmaaß angewöhnen; welche auf einem einzigen Teller oder Schüſſelchen dergeſtalt zu geben iſt, daß jedes Häufgen vor ſich liegt, und von einander zu unterſcheiden iſt.

Weil faſt keine Mahlzeit ohne Butter in guten Ländern verrichtet wird, ſo beweiſt die Hausmutter ihre rechte Meiſterſchaft darinnen, daß ſie weder zu viel noch zu wenig Butter gebe. Wo es bey Speiſung der Frohndiener oder eines Zwanggeſindes geſetzlich worden, die Woche über ein gewiſſes Gewicht zu reichen; da iſt es gar keine Kunſt, Gerechtigkeit mit der Wage auszuüben. Das iſt aber hier die Sache, wie ein ungeſetzliches Maaß zu proportioniren.

Nicht alle und jede Mahlzeiten erfordern, wie beym Fleiſche, ein gleich ſtarkes Maaß der Butter. Wenn an Wochentagen des Mittags kein Fleiſch, oder ſelbigem gleich zu achtende andere Speiſe, fällt, ſo muß freylich mehr Butter, als an Fleiſchtagen, gegeben werden. Wenn in guten Ländern bey den Morgen- und Abendmahlzeiten neben der Butter auch Käſe (die doch nicht zugleich, nach Herren Art, ſondern eines nach dem andern, zu eſſen,) aufgeſetzet wird, ſo muß ſchon weniger gegeben werden, als wenn ſie allein, ohne Käſe, die Mahlzeit ſchließen ſoll.

Eine ungeübte Hausmutter würde am erſten zur Erlangung des Augenmaaßes gelangen, wenn ſie ſich auf die Perſon täglich vier und ein viertel Loth Butter rechnete, und daher ſich ſolche abwöge, und ſolche vier und ein viertel Loth für drey Mahlzeiten (die aber

ſich

ſich nicht gleich ſeyn können,) auf mancherley Weiſe eintheilete. Es wäre nicht nöthig, daß ſie ſchlechterdings täglich ſolche vier und ein viertel Loth auf die Perſon immer wollte drauf gehen laſſen. Nein, was ſie täglich davon erſparet, iſt wahrer Gewinnſt. Kennt ſie aber aus dem Gewichte nun ein oder zwey und mehr Loth Butter, ſo wird ſie, nach ihrer übrigen Speiſungsart, bald die Fertigkeit erlangen, in Darreichung der Butter weder zu viel noch zu wenig zu thun. Ein ſo aus dem Gewichte erlangtes Augenmaaß hilft auch dazu, daß man zum voraus einen Ueberſchlag machen kann, wie weit mit dem ganzen Buttervorrathe auf eine gewiſſe Zeit werde auszukommen ſeyn.

Ein zweyter Weg zum richtigen Augenmaaße zu gelangen iſt der, wenn Veſperbrod in Butterſtullen, oder Butterbrod, gegeben wird; die Hausmutter aber ſolche Stullen ſelbſt ſchmieret (mit Butter beſtreicht), daß ſie Acht habe, wie weit ſie mit einem eigen dazu genommenen Theile Butter reichet. Weiß ſie es nun, daß ſo und ſo viel Stullen ſo und ſo viel Butter erfordern, ſo machet ſie den Ueberſchlag, wie viel Stullen die Perſon bey Tiſche eſſen könne, und ſo hat ſie das Maaß für jede Mahlzeit ausgefunden.

Man theilet die Butter in der Haushaltung in Faß- und in Stückbutter. Erſtere iſt in Fäſſer eingeſchlagen, um zu dauren; die andere iſt friſche Butter, die bald verſpeiſet werden ſoll, und deshalb in mäßige Stücken geſchlagen, und an einen kühlen Ort hingeſetzet wird. Schmecket die Faßbutter nach dem Faſſe oder Alter, ſo will in guten Ländern das Geſinde ſolche nicht gern eſſen, und iſt gemeiniglich an die friſche Stückbutter ſchon zu ſehr gewöhnet. Erſtern Falls muß aber eine erfahrne Hausmutter bald Rath ſchaffen, indem ſie ſolche aufs neue in Waſſer oder

Buttermilch auswäſchet und umarbeitet. Es ſey nun Faß- oder Stückbutter, ſo werden für jede Perſon die Portionen in kleine Stücken, wie ſie der Ausſchnitt bringen kann, abgeſchnitten. Dieſe Stücken dürfen eben nicht ganz bleiben, ſie können in ſchmale Blätter zerſchnitten, und jede Portion für ſich, ihren Raum auf dem Butterteller oder Schüſſel, die zu Tiſche kömmt, einnehmen. Es fällt beſſer in die Augen, wenn jede Portion wieder in mehrere kleine Blätter, oder breite Schnitte, zertheilet iſt.

11) Das Veſperbrod.

Außer den drey Hauptmahlzeiten des Morgens, Mittags und Abends, iſt es in vielen Gegenden gebräuchlich, beſonders in langen Tagen, zwiſchen Mittag und Abend dem Geſinde ein Veſperbrod zu geben. Jeder Ort hat darinnen ſeine eigene Weiſe, zu welcher Jahreszeit, oder bey welchen beſondern Arbeiten, damit angefangen und aufgehöret wird. Dieſes Veſperbrod beſteht insgemein aus einem Butterbrodte oder gemeinem Kuchen, wenn es beym Backen gebräuchlich iſt, etwas mitzubacken.

Wo keine große Wirthſchaften ſind, und daher Ausgeberinnen, oder Köchinnen, gehalten werden müſſen, die ſonſt das Geſchäffte des Veſperbrodgebens mit zu verrichten haben, da iſt es wohlgethan, daß die Hausmutter das Butterbrod ſelbſt ſchneide, oder in ihrer Gegenwart ſchneiden laſſe, und ordne, wie und wem jede Portion zu geben ſey. Um eben der Urſache willen, warum vorhin die Vertheilung der Speiſen in Portionen angerathen worden, iſt nun auch dieſe Einrichtung mit dem Veſperbrodte dienlich. Es wird aber das Butterbrod, wo es eingeführet iſt, zur Veſperzeit dem Geſinde heraus bey ihre Arbeit geſchickt,

geſchickt, und ſie müſſen ſolches ſtehenden Fußes aus der Hand eſſen.

Von dem Veſperbrodte in der Aerndte iſt hier nicht die Rede. Dieſes iſt bey Schnittern, Harkern und Einführern ſo verſchieden, als weitläuftiger, und wird hiervon an ſeinem Orte geredet werden.

12) Ob und in welchen Fällen es rathſam ſey, dem Geſinde das Brod in beſtimmtem Gewichte zu geben?

In großen Haushaltungen iſt es, beſonders für Frohndiener oder Hofediener, und Zwang- auch übriges Geſinde, zu Vermeidung des Unterſchleifes oder der Streitigkeiten, von jeher üblich geweſen: jeder Perſon, auf den ganzen Tag oder Woche, ein beſtimmtes oder geſetzlich gewordenes gewogenes Brod zu geben. Man hat gemeiniglich für die Perſon täglich zwey Pfund, und zuweilen noch ein paar Loth darüber, doch nie höher als ſechs Loth, angenommen. Die Ausgeberin, oder Köchin, wiegt es den Leuten zu, oder, welches noch bequemer, es wird das Brod in gewiſſem Gewichte gebacken, daß es den Leuten auf eine ganze Woche, mit einemmale, kann gegeben werden.

Dieſe Einrichtung hat, außer dem beſagten, noch den Nutzen, daß man das erforderliche Brodkorn auf ein ganzes Jahr wiſſen, und ſeinen wirthſchaftlichen Ueberſchlag darnach machen kann. Die Leute können auch zufrieden ſeyn, wenn ſie täglich nicht unter zwey Pfund bekommen, wenn es nur nicht Hundebrod iſt, und nebſt der Kleye, mit untergemahlte Spreu oder Kaff, oder andern Unrath, als Zuſatz zum Mehle, woraus ſolches Brod gebacken iſt, ausmachet.

Die

Dieſe Frage iſt nun, ob auch, in weniger großen und weitläuftigen Haushaltungen, eben ſo mit dem zu-zuwiegenden Brodte zu verfahren ſey?

Wenn die Hausmutter das Geſinde nicht recht überſehen kann, und durch eigene nicht aus dem Wege zu räumende Abhaltungen daran gehindert wird, ſo iſt wohl dazu zu rathen. Die Hausmutter aber wird deſto eher die Auskunft ergreifen, wenn ſie nicht allzu ehrliches Geſinde hat, und ſpüren oder wiſſen muß, daß das Brod von der Mahlzeit aus der Geſindeſtube verſchleppet, oder dem Viehe heimlich verfüttert werde. Es ſind überall ehrloſe Leute, welche das Geſinde an ſich ziehen, und ſich von ihm Brod von dem herrſchaftlichen Tiſche, und mehr andres geſtohlnes Gut zubringen laſſen. Es können ſodann die Dienſtbothen mit ihrem Brodte machen was ſie wollen. Nur iſt dabey in Acht zu nehmen, daß ſich die Hausmutter auch auf einen gewiſſen Fuß geſetzet habe, und die Vorkoſten in immer gleichem Maaße zu Tiſche bringe, nicht aber dem Geſinde die Freyheit bleibe, nach einmal ausgeleerter Schüſſel noch mehr zu fordern. In dieſem Falle aber würde das Geſinde ſich in der Vorkoſt allein ſatt eſſen, des zugewogenen Brodtes zu ſchonen, um deſto mehr davon verkaufen zu können.

Leidet es aber die Hauswirthſchaft der Wirthin, daß ſie den Geſindetiſch ſo ziemlich unter eigner Aufſicht haben kann, und ihr Geſinde iſt nicht diebiſch, oder hat Umgang mit verdächtigem Geſindel des Orts, oder iſt mit dergleichen in naher Verwandtſchaft, oder die Knechte haben eigne Weiber und Kinder in der Nähe: ſo iſt es wohl beſſer, in Anſehung des Brodtes es bey dem gewöhnlichen zu laſſen, und das Geſinde bey der Mahlzeit ſo viel eſſen zu laſſen, als es will. Wenn ſonſt die Speiſung rechter Art iſt, ſo

wird es ſich finden, daß die Perſon täglich mit etwas weniger, als zwey Pfund Brod, wenn man nämlich mehrere im Durchſchnitte nimmt, dennoch auskommen könne. Denn manche einzelne Perſon für ſich ißt ſehr ſtark, und kann wohl bey aller hinlänglichen übrigen Koſt die zwey ein ſechſtel Pfund Brod verzehren. Es finden ſich aber dagegen manche, beſonders unter den Mägden, die kaum an anderthalb Pfund täglich heran kommen.

13) Die ganze Tiſchgeſellſchaft ſoll beyſammen ſeyn.

Es iſt ſchon bey der Regel Num. 2. geſaget worden, daß es dem Hausweſen Schaden und Unordnung zuziehe, wenn das Dienſtvolk nicht zur Stunde der Mahlzeit ſich beyſammen einfindet. Wenn, wie eben daſelbſt erinnert iſt, nicht nöthige Abhaltungen die Verſpätung eines oder des andern Dienſtbothen verurſachen, ſo muß eines der erſten Hausgeſetze dieſes ſeyn: daß das Geſinde zugleich zum Eſſen erſcheine. Es muß daher die Hausmutter, die ihr Eſſen nach eben der Regel Num. 2. in Bereitſchaft haben ſoll, das Geſinde zuſammen rufen, oder ein Zeichen mit einer Glocke, oder einer Klapper, geben laſſen; damit keiner auf dem Hofe oder in den Ställen zurück bleibe. Die Hausmutter wäre übel dran, wenn ſie in der Nothwendigkeit ſeyn ſollte, alle Tage ſich mit Warmhaltung der Speiſe eines nach dem andern ſpäter kommenden Dienſtbothen, viele Stunden hindurch, zu beſchäfftigen.

So zweckmäßig es auch iſt, dem zerſtreueten Geſinde mit einer Glocke oder Klapper das Signal zum Eſſen zu geben, ſo können doch Zeiten und Umſtände das Zeichen gefährlich machen. Und dieſes vornehmlich

lich des Winters bey finſterer Abendzeit. Aufpaſſende Diebe haben das nämliche Signal für das ihrige genommen, um den von Menſchen nun entleerten Hof und Ställe zu beſtehlen. Wenn daher diebiſche Leute des Orts wohnhaft ſind, oder beſondere Zeiten diebiſche Einbrüche häufiger machen, ſo muß das Signal zum Eſſen zu ſolcher Zeit lieber unterlaſſen, und die Leute zuſammen gerufen werden. Da aber auch im Winter des Abends die Arbeit aufhöret; ſo kann auch das Geſinde ſich einzeln nach und nach in der Eßſtube einfinden, allda warten, bis die ganze Geſellſchaft beyſammen iſt, um ſodann die Mahlzeit zugleich anzufangen. Es mag nun aber hiermit gehalten werden wie es immer ſeyn kann, ſo muß währender Mahlzeit zuweilen auf den Hof hinaus gegangen, und nachgeſehen werden, ob alles richtig iſt. Sind aber gefährliche Zeiten vorhanden, ſo muß ein Dienſtbothe nach dem andern, wechſelsweiſe, währender Mahlzeit draußen auf dem Hofe bleiben und nacheſſen, wenn er nicht voraus hat eſſen können. Wo ſehr große und weitläuftige Höfe ſind, da kann man auch den Nachtwächter, des Morgens und Abends, auf den Hof zur Wacht beſtellen.

14) Die Schlüſſel zur Speiſekammer und Keller müſſen nicht dem Geſinde ohne Unterſchied anvertrauet werden.

Da Gelegenheit Diebe macht, ſo muß man, durch gleichgültige Anvertrauung der Schlüſſel zur Speiſe- und Vorrathskammer, oder zum Keller, den Dienſtbothen nicht Anlaß geben, Untreue auszuüben. In großen Hauswirthſchaften muß freylich eine Ausgeberin oder Hausjungfer über alles gehen, und es iſt

groſse Erleichterung für die Hausmutter, wenn ſie eine ehrliche Perſon um ſich hat, und ſich auf ihre Recht- ſchaffenheit verlaſſen kann.

Es ſind aber auch kleinere Haushaltungen, in wel- chen keine beſondere Ausgeberin, oder Hausjungfer, kann gehalten werden; aber doch eine Perſon aus dem gemeinen Haufen der übrigen Mägde, eine ſo ge- nannte Hausmagd, oder auch Küchenmagd, muß aus- geſuchet werden, welcher denn auch freylich öfters die Schlüſſel anzuvertrauen ſind.

Den übrigen Mägden müſſen die Thüren zu Kammer und Keller nicht offen ſeyn. Iſt die Frau des Hauſes zu ſorglos oder Bequemlichkeitliebend, ſo muß ſie es ſich ſelbſt Schuld geben, wenn das Dienſt- volk heimliche Näſchereyen und Diebereyen ausübet. Es ſind doch manche Vorräthe, an denen man nicht ſogleich das Entwendete ſehen kann, und die Länge der Zeit machet endlich dieſe Hausgenoſſen immer dreiſter, daß der Hausmutter ihre Untreue in groben Ausbrüchen erſt zu ſpät endlich offenbar wird. Und geſetzt auch, daß nichts von den Vorräthen der Kammer und des Kellers diebiſcher Weiſe aus dem Hauſe verſchleppet wird, oder die Mägde den Knechten etwas heimlich zu- tragen, wie doch bald zu geſchehen pflegt: ſo gewöhnen ſie ſich nur naſchhaft zu ſeyn, verachten die gemeine Mahlzeit bey Tiſche, und ſuchen ſich durch Näſchereyen ſchadlos zu halten.

15) Dem Geſinde ſoll nicht frey ſtehen, von der übrig bleibenden Speiſe der Mahlzeit an Fremde zu vergeben.

Die Hausmutter denket unrecht, daß es einerley ſey, ob das Geſinde die vorgeſetzten Schüſſeln leer machet,

machet, oder nicht, und letztern Falls die Ueberbleibſel nach Gutdünken wegſchenket, oder hinträgt, wohin es will. Man gewöhnet das Geſinde hiermit zu mehrern eigenmächtigen oder willkührlichen Verwendungen herrſchaftlicher Güter. Und jedem erſten Schritte dazu ſoll man ſich entgegen ſetzen.

Außerdem kann auch ſolches frey gelaſſenes Verwenden der Ueberbleibſel einer Mahlzeit, einer Unterhaltung ſchlimmer Verkoppelung mit Leuten außerhalb dem Hauſe zur Nahrung dienen, und man wird, wenn man Acht giebt, merken, daß ſchon in der Nähe des Hauſes beſtellte Aufpaſſer warten, um das von dem Geſinde herausgegebene Eſſen fortzutragen.

Die Ueberbleibſel einer Mahlzeit, wenn ſolche nicht zu einer künftigen nachfolgenden aufzuheben ſind, müſſen mit Vorbewußt der Hausmutter verſchenket werden. Und wenn ihr von dem Geſinde Leute vorgeſchlagen werden, denen der Reſt der Speiſe gegeben werden könnte, ſo muß ſie es beurtheilen, ob es dem herrſchaftlichen Intereſſe nicht entgegen ſey, und heimliche Verbindungen dadurch begünſtiget werden ſollen. Es werden ſodann der Hausmutter ehrliche Hausarme ihres Orts nicht unbekannt ſeyn, welche mit den Ueberbleibſeln einer Mahlzeit erquicket werden können.

16) Die Hausmutter muß zu Zeiten in die Eßſtube hinein gehen, und ſehen, ob Ordnung und gute Tiſchzucht obwalten.

Wenn, beſage der 10ten Regel, die Speiſen in Portionen vor der Mahlzeit in der Küche zertheilet, und in eine ſolche Ordnung geleget worden, daß alte und größere Leute ihre größere, unerwachſene Jungens und

und Mägdlein kleinere Portionen bekommen ſollen: ſo muß die Hausmutter, welche die Schlüſſel auch nach ſolcher Ordnung hinſtellet, oder hinſtellen läßt, daß jeder für ſeiner Thür, wie man ſaget, das ihm zukommende Stück finde, auch bisweilen nachſehen, ob dieſe ihre Ordnung auch nicht verkehret werde. Leichtfertige Knechte oder Ochſenjungens drehen zuweilen die Schüſſel, daß vor dieſer oder jener Magd das kleinſte Stück zu ſtehen komme, und das ihrige einem andern zufalle. Solcher Leichtfertigkeit kann durch öftere Beſuche der Hausmutter vorgebeuget werden.

Es iſt auch wohl hin und wieder gebräuchlich, daß der ganzen Geſindegeſellſchaft an gewiſſen Tagen, dergleichen z. E. Sonn- und Feſttage ſind, Bier bey der Mahlzeit gegeben werde. Die Knechte maßen es ſich leicht an, den Bierkrug für ſich zu behalten, und die Mägde nicht mittrinken zu laſſen. Auch ſolche Unordnung kann durch hausmütterliche Beſuche abgewendet werden.

Vielmals werden die Mahlzeiten dazu gemißbraucht, daß einem Tiſchgeſellſchafter von allen übrigen mit höhniſchen und feindſeligen Reden zugeſetzet, und ihm das Leben ſauer gemachet werde. Die der Herrſchaft getreueſten Dienſtbothen, oder die Köchin und Hausmagd, die außer der Mahlzeit keine Gemeinſchaft mit dem übrigen Geſinde haben, müſſen bey Tiſche am meiſten herhalten. Dieſen Leidenden muß der Zuſpruch der Hausmutter bey Tiſche auch Erleichterung verſchaffen. So können auch die Zotenreißer durch unvermuthete Dazwiſchenkunſt einer chriſtlichen und ehrbaren Matrone gezüchtiget werden. Mit einem Worte, es kann durch die öfters, von dem Hausvater ſowohl als der Hausmutter, der Tiſchgeſellſchaft wiederfahrende Beſuche vieles, der Ordnung

und

und guten Tiſchzucht entgegenlaufendes Unweſen, unterbrochen und vertilget werden.

Unter die von der Hausherrſchaft zu erhaltende gute Tiſchzucht ſetze ich oben an das Tiſchgebet vor und nach der Mahlzeit.

Ich weiß es wohl, daß viele Herrſchaften ſich in Anſehung dieſes Puncts modern aufführen, und für ihre Perſonen das Tiſchgebet als eine Reliquie des Aberglaubens oder der Einfalt verwerfen, und ihren Hausgenoſſen, die ſich eben auch nicht mehr lächerlich machen wollen, eine ihrer Meynung nach unnütze Formalität gern erlaſſen. Ein vor Kurzem verſtorbener berühmter Philoſoph machte in meinen Studentenjahren, in einer metaphyſiſchen Vorleſung, einſt eine Digreſſion, und moquirte ſich über das Tiſchgebet aus dem Grunde: daß es nicht an dem rechten Orte angebracht ſey; weil man vor Tiſche keine Andacht habe, ſondern mit ſeinem, von einem hungerigen Magen geſtimmten, Herzen oder Gedanken nur aufs Eſſen gerichtet ſey. Nach Tiſche aber hieße es: Ein voller Bauch betet nicht gern (Plenus venter non ſtudet, orat, libenter). Der Herr Profeſſor hatte gemeiniglich das zahlreichſte Auditorium, und wie ich an der Mine der meiſten Zuhörer merken konnte, ſo winkten ſie ihm, in dem neuen philoſophiſch witzigen Einfalle, den Beyfall zu. Nach zehen Jahren noch kam mir ein Excerptenbuch eines ſeiner Schüler auf der Akademie zur Hand, der hatte dieſes Raiſonnement auch nach meiner Zeit gehöret, und ſich mit einem NB. eingeſchrieben. Ich muß alſo denken, der akademiſche Lehrer werde viele hundert ſeiner Schüler vernünftiger über das Tiſchgebet gemachet haben. Nur ich und mehrere andere fühlten geheimen Unwillen über dieſe unphiloſophiſche Lehre; denn wir hatten von Kindheit an die angeſehenſten Männer weltlichen und geiſt-

lichen Standes, und in ihren Häuſern auch Geſinde, mit ſo großer Inbrunſt und Andacht vor und nach Tiſche beten geſehen und gehöret (denn ſie beteten nicht blos die gemeinen überall aus dem Katechismus bekannten Formularen, ſondern auch aus dem Herzen), daß wir die ſo exemplariſche Rechtſchaffene unmöglich als Heuchler, oder Unandächtige, uns gedenken konnten.

Geſetzt, aber nicht zugegeben, daß das Tiſchgebet durch Eßgedanken kein wahres Gebet ſeyn könnte, ſo wollte ich es, als eine vortreffliche Zucht zur Geduld, unter meinem Geſinde doch beybehalten; wenn ich gleich alle übrige wahre Abſicht und Vortheil vom Gebete bey Seite ſetze. Der von Eßluſt außer ſich geſetzte Knecht ſieht und riechet einen delicaten Braten oder Stück Fleiſch. Er ſoll aber erſt beten, das heißt, er ſoll ſeinen ſinnlichen Affekt zügeln, er ſoll in der Geduld geübet und zurückhaltend bleiben; er ſoll täglich dreymal beten, das heißt, dreymal ſoll ſeine Geduld des Tages auf die Probe geſtellet, und mir immer durch das Tiſchgebet bewährter werden. Ihm fehlet aber der Geiſt der Religion, die Geduld reiſet bey ihm nicht zur Tugend? Es ſey darum! Es iſt mein Intereſſe, wenn er nur noch mechaniſch geduldig iſt und bleibt. Denn ſeine Geduld dienet meinen Pferden und Ochſen zur Geſundheit und zum Leben. Mit Ungeduld kann er mir meine Thiere tödten oder unbrauchbar machen. Er hat ſie in ſeiner Gewalt. Das geringſte Zuchtmittel, meinen Knecht in der Geduld zu üben, will und darf ich, meines ökonomiſchen Wohls willen, nicht verwerfen. Es iſt ſchwer, neue Mittel in Schwung zu bringen. Sind ſchon alte im Gebrauche, ſo muß ich ſie nur nicht abkommen laſſen. Dieſes iſt weniger ſchwer. Könnte ich moderner Spartaner aber wohl mehr thun?

In allem Ernſte ſollte es doch jeder Hausherrſchaft, um ihres eignen Nutzens willen, darum zu thun ſeyn, das Tiſchgebet in Ehren zu halten. Das Eſſen iſt bey unzähligen Menſchen nicht was es ſeyn ſollte, wenn es Völlerey oder Freſſerey geweſen. Der Misbrauch muß den guten Gebrauch nicht aufheben. Es iſt eben ſo mit dem Tiſchgebete. Es kann von unzähligen ohne Andacht gebetet werden. Man ſuche ſie aber zu erwecken. Ueberhaupt iſt ein jedes Gebet immer eine Art des Andenkens an Gott, des Dankes und der Unterwürfigkeit gegen denſelben. Es iſt doch wohl beſſer einiges, als gar kein Andenken. Dieſes kann ja aber wohl noch einmal lebhaft werden. Wer betet, wenn er gleich nicht recht betet, zielet doch noch auf Gott; wer aber gar nicht mehr betet, der denket gar nicht mehr an ihn. Wer noch nicht aufgehöret hat zu beten, der kann künftig noch wohl einmal recht beten.

Wenn wir das Andenken an Gott, mittelſt des Gebets, bey unſern Hausgenoſſen in Achtung ſetzen und erhalten, ſo fördern wir unſre Wirthſchaft gar ſehr. Könnten wir ihnen nur völlige religieuſe Geſinnungen beybringen, ſo verwandelten wir Geſindenoth in Geſindeglück, und den Hausſtand in ein Elyſien.

Ich ſegne noch in Gedanken einen vor wenig Jahren verſtorbenen hochberühmten Miniſter, der ſich in Anſehung des Tiſchgebets heroiſch aufzuführen wußte. Er kam zuweilen aus der Reſidenz aufs Land, und brachte allerley Reiſegefährten mit, um ſich ſowohl nebſt ihnen zu erholen, als auch, in der Bewirthſchaftung ſeiner Güter, Kundſchaft zu haben. Er war kein abgelebter Greis, der zuletzt aus natürlicher Furchtſamkeit oder Schwäche, die Fehler der Jugend durch abergläubiſche Kleinigkeiten ausſöhnen wollte. Nein, er war in den beſten Jahren. Er beſaß eine

große Gelehrſamkeit, und ſtand ſeinem glänzenden Poſten mit größter Geſchicklichkeit vor. Er, nebſt ſeiner Tochter, beteten das Tiſchgebet wechſelsweiſe laut. Er ſah, daß einige ſeiner Reiſegefährten lachten. Man höre nun einmal zu, wie der würdigſte Miniſter ſeine Freunde ſtrafet. Ihr könnt immerhin, ſpricht er, mich und meine Tochter auslachen. Einer meiner Bedienten könnte allenfalls das Gebet herſagen, wenn ich das Selbſtbeten zu Tiſche mir unanſtändig halten könnte. Wer ſeiner guten Sache gewiß iſt, kann nicht beſchämt in ſich ſelbſt ſeyn; und ihr, meine Freunde! würdet vielleicht weniger gelacht haben, wenn ich meine Laquaien hätte beten laſſen. Aber ich bin Hausvater und habe meine Hausgenoſſen mit meinem Exempel immer lehren wollen, wie ſie, bey der Gabe, an den Geber denken, und ihm danken ſollen. Sie ſollens nie ſehen oder hören, daß ich meine Gewohnheit, ſelbſt zu beten, ablegen werde, und meine Tochter kennt ihren Gott auch zu gut, als daß ſie ihn der Welt aufopfern wollte.

Ich komme, Gott ſey Dank! noch in manche angeſehene Häuſer, wo ich ſehe, daß Hausvater oder Hausmutter, wenn ſie in die Geſindeſtube kommen, oder in ein ander Gemach durchgehen müſſen, daß ſie, wenn das Geſinde betet, ſtehen bleiben, die Hände falten und das Gebet ehren, wenn gleich Gäſte zugegen ſind, die alle altväteriſche religieuſe Gebräuche ſchon längſt unter die Bank geſtecket haben; ohne Zweifel, weil es ihnen an Heldenmuth fehlet, Bekenner zu ſeyn: ſo wie man, aus Kleinmuth und Zaghaftigkeit überhaupt, keine Laſter oder böſe Gewohnheiten überwinden und ſich beſſern kann.

Das Tiſchgebet iſt ein Theil des häuslichen Gottesdienſtes, darauf unſere Vorfahren ſo viel hielten, und deshalb mit ihrem Geſinde mehr ausrichten konnten,

ten, als heutiges Tages, da Kaltſinn gegen die Religion von den Herrſchaften angetönet und auf das Dienſtvolk gekommen iſt. Die allergeſchärfteſten Geſindeordnungen können uns die Triebfedern des geſindlichen Fleißes, der Treue und Ergebenheit, nimmermehr ſo ſpannen, als jene Religionspflicht aus dem Andenken Gottes: die Knechte ſollen ihren Herren unterthänig ſeyn, in allen Dingen zu gefallen thun, nicht widerbellen, nicht veruntreuen, ſondern alle gute Treue erzeigen, auf daß ſie die Lehre Gottes, unſers Heilandes, zieren in allen Stücken. Ihr Knechte (Mägde), ſeyd gehorſam euren leiblichen Herren als Chriſto. Laſſet euch dünken, daß ihr dem Herrn dienet, und nicht den Menſchen. Und wiſſet, was ein jeglicher Gutes thun wird, das wird er von dem Herrn empfahen, er ſey ein Knecht (Leibeigener) oder ein Freyer (ein Dienſtbothe, der ſich auf gewiſſe Zeit freywillig verpflichtet hat). Tit. 2, 9. 10. Eph. 6, 5-9. Ich werde an ſeinem Orte in der Folge durch Factums darthun, was häuslicher und gemeinſchaftlicher Gottesdienſt mit dem Geſinde für große Dinge in der Haushaltung gethan, und noch thun ſollte. Nur eines will ich in Anſehung des Tiſchgebetes noch ſagen: daß es Zufriedenheit mit den vorgetragenen gegenwärtigen Speiſen lehren könne und ſolle. In den Häuſern des Mittelſtandes fühlet der gemeine Mann ſeinen Abſtand zu ſtark, da er täglich vor Augen ſieht, daß ſeine Herrſchaft beſſer eſſe und trinke. Nirgends kann das Dienſtvolk mehr zum Neide, heimlichen Widerwillen, und verdroſſener Leiſtung des Dienſtes gereizet werden, als in dieſen Häuſern. Man laſſe und lehre das Geſinde die Tiſchgebete, zum Andenken des Gottes, verrichten, der jedem Menſchen in der Welt ſeinen Poſten angewieſen hat; und der daher Unzufriedenheit des Menſchen mit ſeinem Stande, folglich

auch Ungenügſamkeit an der geringen Koſt des niedern Standes, als Empörungen in ſeinem Reiche anſehen und ſtrafen muß.

17) Eine jede Perſon der Tiſchgeſellſchaft muß ihren beſtändigen Sitz oder Stelle unverändert haben und behalten.

Außerdem, daß die Ordnung der Portionen in der Schüſſel nicht erhalten werden könnte, ſo wird manchen andern unangenehmen Begebenheiten vorgebeuget, wenn es einmal zur Tiſchordnung und Hausgeſetz geworden iſt, daß jeder Tiſchgeſellſchafter ſeinen eigenen Platz bey Tiſche behalten und nicht abändern muß. Es entſtehen Zänkereyen, wo nicht etwas ſchlimmeres daraus: wenn ſich jeder bald dieſen bald jenen Platz erwählen, eine Zeitlang dabey bleiben, dann einen andern Tiſchgeſellſchafter von ſeinem Orte verdrängen, und die ganze Geſellſchaft in ihrer Reihe umkehren darf; wie es etwa dem eigenſinnigen, dem zänkiſchen, dem wunderlichen, dem rachgierigen Geſellſchafter einfallen möchte. Man laſſe die Ordnung der Sitze, wie ſie vor zehen, zwanzig, und mehrern Jahren im Hauſe geweſen iſt.

Jene junge und unerfahrne Hausmutter, deren Fehler überhaupt noch war, Herablaſſung zu denjenigen, die unter uns ſind, von Familiarität oder Gemeinmachung mit ihnen, nicht zu unterſcheiden, kam einſt in ihre Geſindeſtube bey der Mahlzeit, und ſagte: Knechte und Mägde! ihr müßt hübſch bunte Reihe machen, und euch ſo bey Tiſche ſetzen, wie wir Vornehme es zu thun pflegen, da jede Dame bey einem Chapeau zu ſitzen kömmt. Schön! ſie half ſelbſt ordnen, daß jeder Hans bey ſeiner Grete zu ſitzen kam.

Das

Das gieng eine Zeitlang gut. Aber es ward eine Tragikomödie daraus. Die Hänſe, die, im Geſchmacke der großen Welt, das Unbeſtändige und Neue genießen wollten, wechſelten unter einander ihre Greten öfters mit Ribbenſtößen, bis zuletzt eine ſchreckliche und blutige Schlägerey die Wiederherſtellung der alten Sitte nothwendig machte.

18) Sollte es wohl beſſer ſeyn, ſtatt der Suppe, des Morgens, dem Geſinde Kaffee zu geben?

In den Städten iſt es ſchon lange Mode geweſen, des Morgens dem Geſinde zum Frühſtück Kaffee zu geben. Die Herrſchaften laſſen den Mägden, entweder den von erſteren abgetrunkenen Kaffee wieder aufkochen, oder geben ihnen Geld, ſich welchen zu kaufen; ingleichen zu Zucker, oder welches am gewöhnlichſten, zu Syrup. Die Herrſchaften vermeynen auch dabey ganz gut zu gehen, weil ihnen theils der Kaffee in der Küche von den Mägden doch würde abgetrunken, und der Abgang mit nachgegoſſenem Waſſer erſetzet werden; theils, weil die Bereitung dieſes Tranks weniger Holz und Zeit erfordert; theils, weil die Suppe ihren Theilen, dem Brod, Mehl und Butter, nach, eben ſo hoch, wo nicht höher, zu ſtehen komme. Man will nun auch ſchon in Dorfwirthſchaften hin und wieder die Suppe des Morgens abſchaffen, und das Modegetränke einführen.

Ich bin einer ſolchen Neuerung gar nicht geneigt, und habe, wie ich glaube, völligen Grund dazu. Angenommen, aber nicht zugegeben, daß in ſtädtiſchen Häuſern, das aus Kaffee beſtehende Frühſtück, wohlfeiler ſey, als eine Suppe (wenn die Suppe keine gemeine

gemeine Suppe iſt, ſo kann ſie freylich theurer fallen, aber ſo ſollte es doch nicht ſeyn,) ſo muß man hierbey hauptſächlich auf den Magen ſehen, der gefüllet werden, und ſeine Fülle nicht ſtracks verlieren ſoll. Kaffeetrinker ſind unvermögend bey ſtarker Leibesarbeit lange auszuhalten.

Mir iſt vor vielen Jahren ein Dorfeinwohner bekannt worden, der ſich zum Kaffeetrinken des Morgens bereden ließ. Er mußte des Morgens um 4 Uhr mit ſeinen Knechten in der Scheune dreſchen. Allein er wurde bald matt, und da er vorhin, unter ſeinen Leuten, mit dem Dreſchflegel den ſtärkſten Schlag halten konnte: ſo verließen ihn die Kräfte, nicht nur in Anſehung dieſer Meiſterſchaft, ſondern er konnte auch, in Anſehung der Zeit, mit ſeinem Kaffee nicht bis an den halben Mittag herankommen. Er kehrte daher wieder zu ſeinem altväteriſchen Frühſtück zurück, und mit demſelben auch zu ſeiner vormaligen Stärke und Dauerhaftigkeit bey der Arbeit.

In unſern Tagen iſt bey dem Ackerbau und Landwirthſchaft eine neue Epoche entſtanden. Man rafiniret überall, wie man dem Erdboden mehrere Producte abgewinnen wolle. Werden wir deshalb glücklicher ſeyn, als unſere Väter: wenn es uns an Abſatz der mehr gewonnenen Früchte fehlet? wenn unſere Mühe oder Fleiß nicht hinlänglich bezahlet wird? wenn, mit einem Worte, die ländlichen Producte zu wohlfeil ſind? wodurch Bürger und Bauer dergeſtalt leiden, daß ein Zweifel an dieſem letztern Satze heutiges Tages Ignoranz heißt? Iſt nicht die Klage unter Hausvätern und Hausmüttern auf dem Lande ſo allgemein, daß ſie ihre Waaren zu wohlſeil verkaufen müſſen? Nun, meine lieben Mitgenoſſen! wiſſen wir wohl, worüber wir ſchreyen? Verſtehen wir uns recht auf unſere Vortheile? Wir ſelbſt trinken Kaffee, und

wollen

wollen dieſes Getränke noch allgemeiner machen, heißt das nicht unſere Producte immer mehr herunterſetzen? Sollten wir nicht lieber die Conſumtion der Erzeugniſſe unſers Landes befördern?

Es kann etwa nach hundert Jahren, wenn die Population in Deutſchland ununterbrochen fortgeht, kaum nothwendig werden, daß unſere ſpäte Nachwelt, bey ſehr vermehrter Volksmenge, ſich nach ausländiſchen Producten erſt umſehen muß: wenn etwa dann erſt die einheimiſchen unzureichend wären, die Landeseinwohner zu ernähren. Wenn unſer Vaterland nur bis dahin noch klingende Münze genug hat, den Oſt- und Weſtindianern Kaffee abzukaufen, dieſen Indianern, die uns nicht von unſern Landesproducten ſo viel abnehmen, oder Waaren gegen Waare umtauſchen, daß unſer baares Geld im Lande bliebe. Ein von Waſſer volles Gefäß muß immer geringern Inhalts werden, wenn ich Waſſer abzapfe, und nicht den Abgang mit gleich vielem Zugang erſetze. Gerade dieſes Verhältniß iſt das unſrige, in Anſehung des für den Kaffee ausgehenden Geldes.

Gehört nun wohl viel Kopfbrechens dazu, um zu finden, daß uns Patriotismus von der Gemeinermachung des Kaffee abhalten müſſe? Man redet und ſchreibet heutiges Tages viel von Patriotismus, oder Vaterlandsliebe. Und die am meiſten davon reden und ſchreiben, erbauen uns doch ſchlecht durch ihr eigenes Exempel. Soll der Patriotismus ächt ſeyn, ſo muß ſein Gold im Schmelztiegel gereiniget ſeyn. Wenn ich aber die Schlacke der Kaffeetrinkerey ihm nicht benehmen kann, ſo muß er mir weniger gelten. Der Patriot ſtehe mir alſo ſeine Probe am Kaffee aus.

Man iſt mit Regenten übel zufrieden, wenn ſie den Kaffee hoch impoſtiren. Dieſes ſind aber nur diejenigen, die ſich nicht die Mühe geben, den Nutzen

ſolcher

ſolcher Impoſtirung, im Ganzen, zu überſchauen. Man ſieht gemeiniglich nur auf Privatnutzen. Aber wo ſoll der für einzelne Familien herauskommen? Ich werde es im dritten Theile der Hausmutter bis zur höchſten Evidenz erweiſen, daß in vielen Häuſern des Mittelſtandes darum kein Ueberſchuß der Einnahme gegen die Ausgabe ſey, weil Kaffee darinn getrunken wird. Doch ich will nur hier gleich etwas davon ſagen. Vor unſerer Zeit wurde in ſolchen Häuſern für Kaffee jährlich eine Ausgabe von dreyßig, vierzig, funfzig Thalern erſparet, weil ſie keinen Kaffee trunken, und ſolche baare Ausgabe nicht machen durften. Hatten nun dieſe Familien zwanzig oder dreyßig Jahr hausgehalten, ſo hatten ſie am Ende ein Capital von vielen hundert oder einigen tauſend Thalern erübriget, und ihren Kindern vererbet. Dieſes Capital können ihre Kinder nun nicht mehr erübrigen. Wo bleibt es denn? Es iſt in Oſt- oder Weſtindien.

Was will man nun noch viel über ſchlechtere Zeiten, als ehedem, klagen? Einzelne Familien, dieſe oder jene Claſſe des Mittelſtandes, kommen um des Kaffee willen nun zu gar keinem Nothpfennig mehr. Aus dem ganzen Lande gehen jährlich viele Tonnen Goldes fort, und verſchwinden. So viel Geld aus dem innländiſchen Zirkel hinweg, muß dem vaterländiſchen Gewerbe immer nachtheiliger werden. Man ſinne doch bey Leuten des Mittelſtandes auf ein Surrogat für den Kaffee! Geſetzt es wäre viel theurer, wenn nur Landesproducte die Ingredienzien ſind. Unſer Geld bleibt doch im Lande. Hier bekömmt es doch eine Hand von der andern, bald auf dieſe, bald auf eine andere Weiſe, wieder. Wenn aber aus Indien? Und wenn bey der Geſindeſpeiſung, beſonders auf dem Lande, des Morgens, der kürzeſte Weg geſuchet wird: ſo gebe man ſeinen Leuten einen Schluck

Brandt-

Brandtwein mit Butterbrod, als auf welche Weiſe doch die Conſumtion eines einheimiſchen Products befördert wird. Weil aber baare Ausgabe für Brandtwein, den meiſten, ſonderlich dem geringen Landmanne, nicht anzurathen wäre, ſo bleibe er ja bey der Suppe des Morgens, ſo werden Dauerhaftigkeit und Leibesſtärke, die Summe der Arbeiten, nicht vermindert.

19) Dünne Suppen ſind den dicken vorzuziehen.

Es ſcheint eine Kleinigkeit zu ſeyn, dem Geſinde bey den Suppen zu Gefallen zu leben, und, wie es gemeiniglich begehret, die Suppen ihm recht dicke oder ſteif kochen zu laſſen. In wohlfeilen Jahren würde dieſe Art Suppen zu kochen, in manchen Häuſern eben nicht ſehr geachtet werden. Aber in theuern Jahren wenigſtens, ſollte es ihnen doch nicht einerley ſeyn, ob die Suppe dick oder dünne gekochet iſt.

Die Suppen, des Morgens für das Geſinde, werden entweder mit eingebrocktem Brodte oder Mehle, oder wenn es Hirſe- und Grützſuppen ſind, von Hirſe oder Grütze, bald mit, bald ohne Brod, verfertiget. Wenn die Suppen erſter Art, von eingebrocktem Brodte recht ſteif werden ſollen, ſo muß noch weit über die Hälfte mehr Brod genommen werden, als wenn ſie nur dünne ſind. Nur das geringſte Maaß, die Hälfte Brod mehr angenommen, welcher Unterſchied? Angenommen nun, daß etwa in einem großen Hauſe jährlich ſechs Scheffel Brodkorn für die Suppen, wenn ſie dünne ſind, gerechnet werden können: ſo kommen bey dicken Suppen, wenigſtens zwölf Scheffel Brodkorn, zum Einbrocken als Brod, oder zum Einrühren als Mehl, in Anſchlag.

Wollte jemand denken, es iſt einerley, das Geſinde ißt das Brod in der Suppe, oder außer derſelben, mit Butter oder Käſe; es muß ja doch woran ſatt werden. Wem es um die Sparſamkeit nicht zu thun iſt, der kann bey ſeiner Denkungsart bleiben. Allein die Hälfte des Brodts, wo nicht mehr, ſparen zu können, muß mir ja doch die Summe aller übrigen vernünftigen Erſparungen vermehren helfen.

Wenn das Geſinde hartes, und nicht in der Suppe weich, und zu Brey gekochtes Brod iſt: ſo wird das erſte zur Sättigung nicht nur geſchwinder dem Magen genügen, ſondern auch länger im Leibe gegenhalten, und nicht ſo geſchwinde den Magen leer zurücklaſſen. Es muß einer Hausherrſchaft an Aufmerkſamkeit abgehen, wenn ſie nicht inne geworden, daß dieſe oder jene weiche, leicht zu verdauende Koſt, bey arbeitſamen Geſinde, nicht ſo lange gegenhalte, als eine andere derbe Koſt, Ertüffeln und Erbſen. Letztere thun wenigſtens dreymal mehr zur Sättigung und längerm Gegenhalt, als erſtere.

Der Zweck der Suppen iſt ſchon erreichet, wenn nur das Geſinde etwas warmes in den Leib bekömmt. Und es wäre doch nur Tändeley, wenn man das Dienſtvolk der Herrſchaft gleich achten, und denken wollte, leicht zu verdauende Speiſen ſeyn ihm zur Geſundheit. Umgekehrt, mehr derbe als weiche Speiſen, wenn es nicht kränklich oder weniger dauerhaft bey der Arbeit werden ſoll.

20) Friſches Brod.

Aus gleich guten Gründen ſollte friſches Brod eben nicht oft zu Tiſche kommen. In manchen Bauerhäuſern iſt der Fehler nur zu gemein. Man backet nicht eher, als bis gar kein altes Brod mehr im

Hauſe gefunden wird, damit das warme und neue Brod ſofort angegeſſen werden könne.

Es iſt der Sparſamkeit und Geſundheit zugleich zuwider, oft und vieles neugebackenes Brod zu eſſen. Wenn ein altes Brod zu einer Mahlzeit oder Tag hinreichet, ſo werden zwey friſche, gleicher Größe und Gewichts, kaum für ſolche Friſt, hinreichen. Man ißt aber ſolches neugebackenes Brod einige Tage hindurch noch als friſches, daß alſo ſtatt zwey Pfund Brod für eine Perſon, an die vier bis ſechs Pfunde täglich, drey bis vier Tage hindurch, drauf gehen.

Das Dienſtvolk kann um ſeiner angeſtrengten Arbeit willen freylich wohl mehr vertragen, als andere Menſchen etwa von einer ſitzenden Lebensart. Allein da das ſo wohlſchmeckende friſche Brod, einige Tage hinter einander, von ſelbigem gegeſſen wird: ſo zieht es ſich doch öfers davon Unverdaulichkeiten zu, und faſt die meiſten Fieber rühren bey dem gemeinen Manne von zuviel gegeſſenem friſchen Brodte her.

Es iſt, wenn man auch aus Temperamentsgüte den mehrern Aufgang im friſchen Brodte dem Geſinde wohl gönnen könnte, doch rathſamer, ohne Noth nie das alte Brod ganz alle werden zu laſſen; und ſich ſo einzurichten, daß man, nach dem Backen, noch drey bis vier Tage, altes Brod eſſen könne. Um aber doch ſeine Güte, dem Geſinde ohne Schaden ſeiner Geſundheit zu erzeigen, ſo backe man ihm einige gemeine Kuchen, wenn Brod gebacken wird, und gebe ſolche Kuchen auf den Tiſch, um ſie zur Butter, Muß oder Oel, zu eſſen; nachdem ſie vorhin das alte Brod, zu ihrer Vorkoſt oder Fleiſch, haben eſſen müſſen. Auf dieſe Weiſe ſind die Leute außer Gefahr, durch zuviel gegeſſenes friſches Brod, oder ihm gleich zuviel gegeſſenen Kuchen, krank zu werden. Wie dergleichen ge-

meine Kuchen aber zu backen ſind, wird an ſeinem Orte gewieſen werden.

2) Kuchen, wie und wenn er zu geben?

Man wird, in dem Kapitel von Kuchen, verſchiedene Arten derſelben antreffen, und es muß mit denſelben nicht überall auf einerley Weiſe, in Anſehung der Güte und Zeit, gehalten werden. Es ſind gemeine Kuchen, Feſttags- und Aerndtekuchen.

In guten Ländern werden, weil es an Waizen nicht fehlet, keine Kuchen aus Roggen, ſondern blos aus Waitzenmehl gebacken. In Mittelländern ſind beydes, Kuchen von Waitzen-, und Roggen- oder Gerſtenmehl. In geringern Ländern, weil da kein Waitzenbau iſt, nimmt man auch kein Waitzenmehl zu Kuchen, ſondern allein Roggen- oder Gerſtenmehl.

Jede Hausmutter muß nun ihre Klaſſe kennen, ob ſie Waitzen- oder Roggenmehl zu denen, ihres Orts gebräuchlichen Kuchen zu nehmen habe. Und da der gemeine Mann die Kuchen, worunter viel Butter kömmt, mürbe nennt; diejenigen aber, denen es an Butter fehlet, und nur aus bloßem Waitzenmehl und Waſſer gebacken ſind, nicht mürbe nennt: ſo iſt auch immer voraus zu wiſſen, ob mürbe Kuchen, oder nicht, gebräuchlich ſind.

So wenig ſich das Geſinde ſeine Kuchen abbringen läßt, ſo wenig muß auch die Hausmutter neue, ſowohl in Anſehung der Güte, als der Zeit, aufbringen.

Ich habe es ſchon erlebet, daß dieſes und jenes Haus keine Tagelöhner in der Aerndte bekommen konnte, weil man die gewöhnlichen Kuchen ihnen nicht mehr geben wollte. Sie ließen ſich entſchuldigen, und wenn ſie um Arbeit angeſprochen wurden, zurück ſagen: daß, da den Schnittern keine Kuchen mehr

gegeben würden, ſie nur dahin zur Arbeit giengen, wo ſie welche eſſen könnten.

Auch in Anſehung der innern Güte muß nichts Neues vorgenommen werden. Wenn Waitzenkuchen einmal eingeführet iſt, ſo ſoll man ihn nicht in Roggenkuchen verwandeln. Denn es iſt hierbey immer voraus zu ſetzen, daß des Orts kein Waitzen dürfe angekaufet und baares Geld dafür ausgegeben werden. Man kann ſodann immer jenes uralte Sprüchwort gelten laſſen: Du ſollt dem Ochſen, der da driſchet, das Maul nicht verbinden.

Es ſind mancherley Arten Oſter- und Pfingſtfladen, in gewiſſen Ländern, ſeit ſo vielen Jahrhunderten gebräuchlich. Man bleibe dabey, und richte ſich nach dem: ländlich, ſittlich.

Sind der Gegend ſogenannte Chriſtſtollen zu Weihnachten (eine Art länglichter Kuchen) gebräuchlich, warum ſollte man die Freude, dergleichen Kuchen von uns zu empfangen, dem Geſinde entziehen wollen?

Doch, außer ſolchen genannten und etwa mehrern beſondern Zeiten, muß auch die Hausmutter nicht neuerlich, noch mehr andere Zeiten, mit Kuchen, ihrer und andern Haushaltungen zum Schaden, feyerlich machen. Sind die Kuchen der innern Güte nach nicht mürbe gebacken worden, ſo mache man auch nichts Neues. Wo nur ſogenannte Bärmkuchen von Roggenmehl bekannt ſind, da bleibe man mit ſogenannten Napf- oder Aſchkuchen (Kuchen von Butter, Roſinen und Waitzenmehl) doch ja weg. Man würde ſich und der ganzen Nachbarſchaft durch ſolche Neuigkeiten Schaden thun.

22) Bier und Brandtwein.

Zu gewiſſen Zeiten wird dem Geſinde auch Bier gegeben. In den meiſten Häuſern des Mittelſtandes, geſchieht es des Sonntags, bey der Mittagsmahlzeit. Man pfleget auf die Perſon ein Quart oder Maaß zu geben. Und ſolches feſtgeſetztes Maaß muß nicht geändert, und von dem Geſinde in etwas willkührliches verwandelt werden. Denn es wird ſonſt leicht eine Säuferey daraus, die in ehrbaren Häuſern nicht zu dulden iſt.

Hat der Hausvater außerdem ſonſt noch die Weiſe, daß er ſeinem Geſinde, nach einer außerordentlich ſchweren Arbeit, oder Wohlverhalten, eine Ergötzung mit Bier machen will: ſo muß es auch ſchon ein Hausgeſetz ſeyn, daß dergleichen Bier nicht zum Uebermaaße gereichet werde.

Vielmals geſchieht es, daß man Gäſte mit ihren Kutſchern, Knechten und Bedienten bey ſich hat; dieſen aber, aus Achtung für ihre Herren, frey gelaſſen iſt, ſich ſo viel Bier zu fordern, als ſie wollen (wiewohl aber die Hausmutter, Hausjungfer oder Ausgeberinn, darinne nicht zu weit gehen ſollen). Hier iſt nun wohl Achtung zu geben, damit ſich das Hausgeſinde ihnen nicht zugeſelle, eine Tabagie errichte, und auf Rechnung der fremden Kutſcher, Knechte und Bedienten tapfer mit ſaufen möge.

Man muß ſolchen Unfug ſeinen Leuten durchaus nicht verſtatten, und gleich das erſtemal es ſeinen Hausgenoſſen aufgeben, mit fremden Domeſtiquen durchaus keine Trinkgeſellſchaft einzugehen. Es iſt ſchon Duldung genug, daß letztere in fremden Häuſern ſich luſtig machen, und nicht nur im Eſſen und Trinken, ſondern auch, in Erpreſſung eines ganz unmäßigen Futterkorns für ihre Pferde, eine Art von Execu-

tion

tion ausüben; und ſich hernach noch wohl bey ihren eigenen Herrſchaften obendrein beſchweren, als ob vornehmlich ihren Pferden kein Gaſtrecht widerfahren ſey. Ein gewiß großer Unfug! um deſſentwillen einſt in einem gewiſſen Kreiſe ſich adeliche Wirthe untereinander vereinigten, daß ihre Leute und Equipage, bey Gaſtereyen und Beſuchungen, in den Dorfſchenken, und nicht auf den adelichen Höſen, Quartier nehmen ſollten.

In der Aerndte wird an den meiſten Orten nur beym Kornmähen Bier gegeben; ſo wie bey dem Grasmähen Halbbier oder Speiſebier. Auf Ritterhöſen und herrſchaftlichen Aemtern iſt es geſetzlich, daß der Schnitter täglich ein paar Maaß Bier empfange. In andern kleinern Haushaltungen iſt auch ein gewiſſes täglich eingeführet. Wo dieſes aber nicht iſt, da giebt man den Schnittern, auf dem Felde und zu Hauſe, ſo viel ſie verlangen. Sie müſſen aber deſto ſtärker arbeiten. Nur iſt dahin zu ſehen, daß ſich die Leute nicht betrinken. Hat man aber Säufer von Herkommen, ſo mache man ſich mit der Zeit von ihnen los. Denn außer einer, der Herrſchaft ſchädlichen Verſchwendung des Bieres, entſteht aus der Beſoffenheit der Aerndtearbeiter manches große Unheil und Schlägerey unter den Leuten, wodurch die Aerndtearbeit öfters rückgängig gemacht wird. Denen brauberechtigten Landleuten iſt ohnehin anzurathen, daß ſie ihr Aerndtebier nicht zu ſtark machen. Denn wenn es bald zu Kopfe geht, und doch um der Hitze und Arbeit willen viel getrunken werden muß; ſo wird manchmal der beſte Kerl ein Raiſonneur, Zänker, Schläger oder Narr. So erhält man auch bey Mittelbier, das weder zu ſchwach noch zu ſtark iſt, ſeine Leute zum beſten geſund. Nur ſehe man mit Fleiß dahin, daß ſo leicht kein ſaures Bier getrunken

werde. Denn wenn dergleichen ſchon bey dem Bauer, weil er ſelbſt gegenwärtig iſt, und mit trinket, paſſiret, ſo wollen die Schnitter bey dem Mittelmanne es nicht immer gut heißen; da ſie ſich ihrer Unentbehrlichkeit, zur Zeit der Aerndte, faſt immer am meiſten bewußt werden.

Den Brandtwein, als ein einheimiſches Product, wodurch unſere Kornconſumtion doch befördert wird, wollen wir gar nicht aus unſern Haushaltungen verbannen. Wenn er mäßig von unſern Landleuten getrunken wird, iſt er ihnen gar nicht ungedeihlich. Eine kluge Hausmutter kann mit einer kleinen Doſis Brandtwein durch ihre Knechte große Dinge in der Geſchwindigkeit ausrichten, und vielen guten Willen hervorbringen.

Der Brandtwein machet in vielen Provinzen, die ſich nicht unter die Weinländer zu zählen haben, des Morgens in der Aerndte das erſte Frühſtück aus. Die Hausmutter muß die Leute an eine gewiſſe Doſis, mittelſt eines beſtändigen Glaſes, gewöhnen. Nicht muß es den Schnittern verſtattet ſeyn, mehr zu fordern; damit kein Taumel in den Kopf komme. Es iſt unverantwortlich, wenn der ganzen Tiſchgeſellſchaft die ganze Bouteille auf den Tiſch geſetzet wird, damit ſich jeder einſchenke, und auf Diſcretion lebe. Vielmehr, wie oben geſaget, muß nur ſo viel hingegeben werden, als es eine mäßige, und ſich alle Tage gleichbleibende Doſis mit ſich bringt. Wird bey der Mittagsmahlzeit, wenn etwa fette Speiſen aufgetragen ſind, dem Gebrauch des Orts gemäß, auch Brandtwein gegeben, ſo kann die Doſis noch kleiner, als des Morgens ſeyn; weil ſchon viel Bier getrunken worden, und das Betrinken, als eine Quelle der größten Unordnung und Schadens in der Wirthſchaft, durchaus nicht eingeleitet werden muß.

Außer

Außer der Aerndtezeit wird auch wohl, an hohen Feſten, des Morgens Brandtwein zum Frühſtück gegeben. Gemeiniglich wird alsdenn Kuchen dazu gegeſſen, oder Butterbrod. Die Suppe aber muß denn ausfallen und nicht dazu gegeben werden.

So pfleget man auch wohl den Knechten, wenn ſie des Winters, da noch kein Feuer in der Küche ſeyn und die Frühſtücksſuppe noch nicht bereitet werden kann, wenn ſie ſo früh etwa mit Korn zur Stadt fahren ſollen, ein Spitzglas voll Brandtwein zu geben. Es iſt ein ſehr kurzer Weg, die Leute abzufertigen.

Gewürze.

Die Geſchicklichkeit, mit dem Gewürze in der Küche recht umzugehen, iſt ſo angenehm als nützlich. Die Hausmutter hat, bey dem Gebrauche des Gewürzes zur Speiſe, den Zweck, 1) ſelbige wohlſchmeckend, 2) für den Magen verdaulich zu machen. Ihre ganze Kunſt beſteht nun darinn, im Würzen der Speiſe weder zu viel, noch zu wenig zu thun, und welches die Hauptſache iſt, die Speiſe, vornehmlich in der Geſindeküche, meiſtens allein mit ſelbſt erbaueten, oder innländiſchen Gewürzen, zu bereiten.

Man theilet die Gewürze in ſüße, ſauere, ölichte, ſalzigte und aromatiſchbalſamiſche Vegetabilien.

Die ſüßen ſind Honig und Zucker. Der Honig muß überall gebrauchet werden, und der Zucker ſelten, oder gar nicht.

Die ſauern in der Geſindeküche ſind allein der Biereſſig, oder wenn viel Obſt im Hauſe iſt, Obſteſſig.

Oelichte ſind Butter, Fett oder Schmalz, und Oel. In geringen Ländern bedienet man ſich des Lein-

öls zu mancher Vorkoſt, und in Mittel- und guten Ländern ſollte man das Mohnöl, oder gewiſſe andere einheimiſche Oele gemeiner machen, um das Baumöl abzuſchaffen, und baare Geldausgabe in der Haushaltung zu erſparen.

Das gemeine Kochſalz iſt unſer Hauptgewürze, deſſen wir bey nur wenigen Speiſen entbehren können.

Unter den aromatiſchbalſamiſchen Vegetabilien müſſen die ausländiſchen, theils wenig, theils gar nicht, gebrauchet werden. Wenn wir den Pfeffer und Ingwer ausnehmen, ſo müſſen alle übrige aus der Geſindeküche meiſt gar wegbleiben.

Unſere einheimiſchen und von Dorfhaushaltungen ſelbſt zu erbauende, würzende Vegetabilien ſind, Sellery, Schnittlauch, Knoblauch, Zwiebeln oder Bollen, Peterſilie, Wachholderbeere, Kümmel, Fenchel, Coriander, Dill, Beyfuß, Roßmarin, Majoran, Salbey, Thymian, Pfefferkraut, Iſop, ſpaniſcher Pfeffer, welcher letztere häufiger gebauet, und in den meiſten Fällen, anſtatt des ausländiſchen Pfeffers, gebrauchet werden ſollte; wie wir denn noch nicht einmal alle unſere einheimiſche Kräuter und Wurzeln genugſam kennen, und verſuchet haben, um ſie zum Küchengewürze zu gebrauchen, und ſie den ausländiſchen zu ſurrogiren.

Wir können ſogar in der Geſindeküche ſchon, mit vielen unſerer obgedachten einheimiſchen Vegetabilien, der Speiſe einen ungemein hohen Geſchmack beybringen, wenn ſolcher eben ſo ſehr in der Geſindeküche, als in der Küche der großen Welt, geſuchet werden ſollte. Die Zwiebeln und der ſpaniſche Pfeffer, was vermögen ſie nicht?

Es muß aber die Hausmutter dahin ſehen, daß ſie die innländiſchen vegetabiliſchen Gewürze, theils im

grünen, theils im trockenen Zuſtande, immer bey der Hand haben könne; indem einige im Winter z. E. Majoran, Pfefferkraut ꝛc. nicht grün zu haben ſind. Die Vegetabilien, die den Winter bey uns ausſtehen, können theils im Garten gelaſſen, theils im Keller eingeſchlagen werden. Z. E. Sellery, wovon nur allein die Blätter an manche Suppen, als Rind- oder Kalbfleiſchſuppen kommen, kann im Garten gelaſſen werden, und bedarf keiner ſonderlichen Pflege; weil die Wurzel nicht auf den Geſindetiſch kömmt, und daher nur in einem Winkel des Gartens etwa darf gehalten werden. Von denen im trockenen Zuſtande aber zu gebrauchenden aromatiſchen Vegetabilien muß man in Zeiten ſeinen Vorrath einſammeln, wie ſolches unter dem Kapitel, von Anſchaffung und Aufbewahrung der Küchenvorräthe, mit mehrerm vorkommen wird.

Wenn es nun an ſo mannichfaltigem innländiſchen Gewürze nicht fehlet oder fehlen kann, ſo muß die Hausmutter ſich auch nur meiſtens allein daran halten, und immer mehr verſtehen lernen, ihre Speiſen damit für den Geſchmack wohl zu treffen.

Es iſt noch immer der Fehler der Hausmütter des Bauerſtandes, daß ſie gewiſſe Speiſen, nach Art der Vornehmen, denn recht zu würzen glauben, wenn ſie ſolche mit recht vielem ausländiſchen Gewürze überladen. So pflegen manche das Rindfleiſch mit Ingwer zu ſehr zu überwürzen, da ſie nur einen mäßigen Roßmarinſtengel anlegen, und ſolchem Fleiſche hiermit einen ganz angenehmen Geſchmack bereiten würden. So findet man es auch, daß dergleichen aus ſolchem niedrigen Stande, in eine gewiſſe Klaſſe des Mittelſtandes hineinſteigende Hausmütter, faſt alle ihre Speiſen mit ausländiſchem Gewürze verderben. Wenn ſie z. E. ein

ein Huhn mit einer Suppe zu Tiſche zu bringen, ſo iſt wenigſtens an eine einzige Hühnerſuppe eine ganze Muſcatennuß verwendet worden. Man fühlet denn mit der Zunge nichts als Muſcatennuß; dergeſtalt, daß es eben ſo viel geweſen wäre, nur eine ſimple Waſſerſuppe gleich ſtark zu würzen, und das Huhn wegzulaſſen. Dieſe letztere wäre denn doch eine eben ſo ſtarke und gute Gewürzſuppe, als die erſte, geweſen.

Eben darinn thut ſich nun die Hausmutter des Mittelſtandes ſo ſehr hervor, daß ſie mit bloß innländiſchem Gewürze ihre Speiſen ſchmackhafter machen und mehr ſparen könne; etwa in ſolchem Verhältniſſe, daß ſie mit einer Muſcatennuß wohl fünf Hühnerſuppen, für den Geſindetiſch aber wohl acht dergleichen Suppen bereiten, und dem guten Geſchmacke doch nichts entnehmen dürfe. Es kann aber die Muſcatennuß bey der Geſindeſpeiſung wohl ganz und gar wegbleiben, und die Suppe doch recht ſchmackhaft bereitet werden.

Was aber bey jedem Eſſen des Geſindetiſches für Gewürze beſonders zu nehmen ſeyn, wird bey jeder Speiſe angezeiget werden.

Anwei-

Anweiſung
wie die Speiſen des gemeinen Mannes und des Geſindes zu bereiten.

Erſtes Kapitel.
Suppen.

Unter den warmen Speiſen, die auf den Tiſch des Geſindes und des gemeinen Mannes kommen, ſind die Suppen die täglichen. Sie ſind, bey den Morgen- Mittags- und Abendmahlzeiten, entweder das einzige Eſſen, oder es werden noch andere Koſten in ihrem Gefolge gegeben. Alle Suppen können daher gar füglich, in Morgen- Mittags- und Abendſuppen, eingetheilet werden; da die Suppe nicht immer, in Anſehung ſolcher Tageszeit, einerley ſeyn und bleiben kann. So würde z. E. in ordentlichen Haushaltungen, die Bohnenſuppe keine Morgenſuppe abgeben. Sie iſt allein eine Mittagsſuppe, und würde nur äußerſt ſelten auch zur Abendſuppe werden können. In manchen Häuſern geht es freylich mit der Geſindeſpeiſung drunter und drüber, es ſoll doch aber natürliche Ordnung ſeyn. Wenn aber dieſe den Wegweiſer zu allen hausmütterlichen Geſchäfften abgeben ſoll, ſo wird ſie anrathen, theils des Morgens leicht und geſchwinde zu bereitende Suppen, theils, in Anſehung der Diät, leicht und nicht ſchwer zu verdauende Morgenſuppen, zu geben.

geben. Es ſoll daher bey jeder Suppe angezeiget werden, für welche Tageszeit ſie ſowohl gebräuchlich, als ſchicklich iſt.

Außer der Tageszeit, wornach die Suppen einzutheilen ſind, müſſen ſie noch als Alltags- Sonn- Feſt- und Aerndteſpeiſen unterſchieden werden. Daher wird bey jeder Suppe bemerket werden, wie ſie auch, nach den Umſtänden ſolcher Zeit, verändert und bereitet werden müſſe.

Es kann auch ſeyn, wie es wirklich iſt, daß der Name dieſer oder jener Suppe und Speiſe, nur ein Provinzialname ſey: ſo wird der Leſer doch aus der umſtändlich beſchriebenen Verfertigungsart einer Speiſe erſehen können, welche Speiſe oder Suppe ſeines Orts, darunter verſtanden werden müſſe. Wenn ich z. E. die Oſterſuppe beſchreibe, ſo muß es aus denen angezeigten Ingredienzien oder Zuthaten derſelben, klar genug ſeyn, von welcher Suppe die Rede iſt.

Endlich muß es nicht erwartet werden, daß ich zu jeder Suppe oder Speiſe hinzufüge, daß ſie geſalzen werden müſſe. Dieſes wird vorausgeſetzet. Es wird genug ſeyn, wenn bey den verſchiedenen Suppen oder Speiſen beſonders geſaget wird, daß ſie mit Pfeffer, Ingwer, Salbey, Majoran u. ſ. w. gewürzet werden müſſe.

1) Waſſerſuppe.

Es werden breite und ganz dünne Schnitte von ſchwarzem Brodte, in kochendes Waſſer, mit hinzugefügter weniger Butter, gethan, darinn ſie völlig erweichen müſſen.

1) Die Suppe iſt allein eine Morgenſuppe; und wenn ſie irgendswo eine Mittags- oder Abendſuppe iſt, ſo kann ſie es nur, in armſeligen Gegenden,

den, oder in den Hütten der Dürftigſten unter dem Stadt- und Landvolke ſeyn.

2) Sie kann aber verbeſſert werden, wenn ſtatt der Butter ſüße Milch angegoſſen wird, und alsdenn als Morgen- und Abendſuppe gegeſſen werden. Dieſe Zubereitungsart findet vornehmlich ſtatt in ſolchen Gegenden, wo es, wegen guter Viehzucht, nicht an Milch fehlet. Die angegoſſene Milch kann etwa den dritten Theil der ganzen Suppe ausmachen. Sie wird auch eine Morgenſuppe zur Aerndtezeit, wenn die Milch den halben Theil der Suppe ausmachet.

3) Die Suppe iſt ſchlecht und nicht unter die geſunden zu rechnen, wenn das eingeſchnittene Brod ſchliffícht oder klitſchicht iſt. Auch macht das ſaure Brod, daß die Milch gerinnt und zu Käſe wird.

2) Kuchſuppe.

Dieſe iſt der vorigen ganz gleich, nur daß, ſtatt des gemeinen Brodts, Kuchen genommen wird, der ſtatt des Sauerteigs mit Bärme oder Hefen zur Gährung oder zum Aufgehen gebracht worden, und daher, unter dem Landvolke, Bärmkuchen heißt.

1) Wenn zu ſolchem Bärmkuchen weißes Mehl genommen worden, ſo kann die davon gemachte Kuchſuppe, zur Aerndtezeit, eine Morgenſuppe ſeyn, wenn die Hälfte Milch zu der Hälfte des Waſſers genommen wird.

2) Es iſt dieſe Aerndteſuppe, wie Nr. 1 (2), eben nicht in guten, ſondern nur in Mittelgegenden, für Schnitter, gebräuchlich. In erſtern Gegenden iſt ſie eigentlich nur für Harker und Einführer, (für Leute, die das Korn auf dem Felde harken und in die Scheune fahren,) gebräuchlich.

3) Koſent-

3) Kofentſuppe.

Kofent (das alltägliche Getränke des Geſindes) wird mit grobwürfelicht geſchnittenem Brod gekocht, und Pfeffer oder Ingwer, mit weniger Butter hinzugethan.

1) Dieſes iſt allein eine Morgenſuppe.

2) Wo es dem Landvolke nicht erlaubt iſt, ſeinen Haustrunk ſich ſelber zu brauen, da iſt es nicht rathſam, dieſe Suppe öfters zu kochen.

3) Darf aber jedes Haus auf dem Lande ſich ſeinen Haustrunk brauen, ſo muß die Kofentſuppe als eine Alltagsſuppe, deſto häufiger gekochet, und andere bey Seite geſetzet werden; wenn das Getränke in Menge vorhanden und bald abſchmeckend werden will.

4) Bierſuppe.

Es wird das Bier mit grobwürfelicht geſchnittenem Brodte zuſammen gekocht, auch zugleich Butter, zuletzt aber Ingwer, oder ſtatt deſſen, Pfeffer hinzugethan.

1) Außerdem, daß dieſe Suppe eine Morgenſuppe iſt, ſo iſt ſie auch eine Sonntagsſuppe, und wird in den Häuſern des Mittelmannes gemeiniglich alle Sonntage gegeben.

2) Sie kann auch in guten Ländern des Morgens eine Aerndteſuppe ſeyn, wie ſie es auch iſt, wenn Eyer daran gequerlet und ſie mit Syrop oder Honig verſüßet wird.

3) In der Bierſuppe giebt das ſchwarze Brod einen beſſern Geſchmack, als das weiße. In weißen Bieren aber iſt weiß Brod vorzuziehen.

5) Mehl-

5) Mehlſuppe.

Zu Mehlſuppen wird kein Brod genommen, ſondern, in dem vorhin gekochten Waſſer, Mehl, mit etwas angegoſſener ſüßen Milch, ſtatt der Butter, angekochet; ſo, daß ſie nicht zu dünne, ſondern etwas mehr als ſemiſch ſeyn muß.

1) Mehlſuppen, ſind in guten Ländern allein, Morgenſuppen und Alltagsſuppen

2) Morgen- und Aerndteſuppen zugleich werden ſie, wenn ſtatt Roggenmehls, Waizenmehl genommen wird. Im letztern Falle iſt ſie für die Harker und Einführer. Doch wird ſie in Mittelländern auch für Schnitter eine Morgenſuppe.

3) Je weißer und feiner das Roggen-, oder Waizenmehl iſt, deſto mehr kann die Milch geſparet werden.

4) Gerſten- und Habermehl findet nicht in guten und Mittelländern, ſondern allein in ſchlechten ſtatt.

5) Sollen in der Mehlſuppe kleine Klümperchen ſeyn, ſo wird das Mehl, bevor es zu dem ſiedenden Waſſer hinzugethan worden, mit Waſſer etwas beſprenget, zwiſchen den Händen gerieben oder gewälzet, und hierauf in dem kochenden Waſſer eingerühret und vollends gahr gekochet.

6) Buttermilchſuppe.

Nachdem die Buttermilch gekochet worden, ſo wird feines Roggenmehl in Mittelländern, Waizenmehl aber in guten zugethan. Sie iſt eine Abendſuppe, und wird kein Brod eingebrocket.

1) Wenn die Suppe nur allein ſchlierícht ſeyn ſoll, ſo dienet itzt erwähnte Kochart dazu.

2) Soll ſie aber klümpericht ſeyn, ſo muß wie bey No. 5 (5) verfahren werden.

3) Des Sommers, in heißen Tagen, wird die Buttermilch als Kalteſchale gegeſſen, weil ſie ſehr kühlet.

4) Es dienet dem Geſinde nicht zum beſten, wenn ihm die Buttermilch, wie des Winters überhaupt, alſo auch in den übrigen Jahreszeiten, in kalten Tagen, nicht als warme Suppe, ſondern als Kalteſchale, gegeben wird. Ein von ſtarkem und hitzigem Getränke freyer Magen ſehnet ſich alsdann nach warmer Speiſe. Was Du nicht willſt, das Dir die Leute thun ſollen, das thue ihnen auch nicht.

7) Mohnſuppe.

Der Mohn muß die Nacht zuvor im friſchen Waſſer eingeweichet, hierauf in einer ſogenannten Reibeſatte, oder Reibaſche, weich gerieben, und ſodann mit der Mehlſuppe No. 5. wenn ſie verſchlagen iſt, vermiſchet werden, damit er nicht verbrenne und ſeinen Geſchmack verliere.

1) Dieſe Suppe iſt eine Morgenſuppe, und darf keine Butter angeleget werden, weil der Mohn vieles Oel in ſich hält.

2) Je weißer das angerührte Mehl iſt, deſto ſchöner fällt die Suppe in die Augen und Geſchmack. Sie iſt ſehr geſund. Ich habe unter dem gemeinen Manne Perſonen beyderley Geſchlechts gekannt, die mit vieler Munterkeit bis über das hunderte Jahr hinaus lebten, und in den dreyßig letzten Lebensjahren, Morgens und Abends, beſtändig dieſe Suppe aßen, und ſagten, daß ihnen

nen ſolche unter allen übrigen, ſonderlich des Abends, am beſten bekäme. Ich glaube, daß der Mohn bey ihnen die Schlafloſigkeit, die den Greiſen ſo gewöhnlich iſt, und ihnen die meiſten Schwachheiten und Bekümmerniſſe verurſachet, gemindert, und ſtatt des Opiums der Türken geweſen.

3) Da der Mohn beſondern Acker erfordert und nicht überall gebauet wird, ſo iſt auch die Mohnſuppe nicht allenthalben eingeführet.

4) Anſtatt des Mehls wird zuweilen Brod in dünnen Schnitten genommen.

5) Wo ein ſtarker Hanfbau iſt, da wird aus den Hanfkörnern auf gleiche Weiſe eine Suppe, nur mit dem Unterſchiede bereitet, daß die Hanfkörner nicht eingeweichet, ſondern allein in einer Reibeſatte klein gerieben, die zerriebenen Körner in einen Durchſchlag gethan, kochendes Waſſer darauf gegoſſen, und die harten Schalen oder Hülſen zurückgelaſſen, und zur Viehfütterung verwendet werden.

8) Hirſeſuppe.

Damit von der geſtampften oder ausgemachten Hirſe, die etwa noch darunter befindliche Spreu oder Kaff nicht den Geſchmack verderbe, ſo wird ſie mit aufgegoſſenem laulichten Waſſer an die dreymal ausgewaſchen; ſodann aber, nach Abſeigung des Spülwaſſers, in kaltem Waſſer zum Feuer gebracht, und wenn ſie meiſt gahr und der dritte Theil des Waſſers eingekochet iſt, der Abgang deſſelben mit ſüßer Milch erſetzet und bis zur erforderlichen Weiche gekochet.

1) In der Aerndte iſt dieſe Suppe für die Schnitter eine Morgenſuppe. Sie iſt auch zu allen andern Zeiten eine Abendſuppe.

2) Die Hausmutter muß es durch Erfahrung wiſſen, wieviel Hirſe zu der Suppe zu nehmen, damit kein ſteifer Brey daraus werde.

3) Die beſte und geſchwindeſte Hirſeſuppe wird diejenige, die von dem Reſte eines Hirſebreyes bereitet wird. Dieſe Suppe wird beſonders in der Aerndte ſo dünne gekochet, daß Semmelbrocken, ſtatt gemeinen Brodts, hinzugethan werden. Wenn daher für eine Mahlzeit dicker Hirſe oder Hirſebrey gekochet wird, ſo muß die Einrichtung gemachet werden, daß immer ein Reſt zu einer künftigen Suppe erübriget, hierdurch aber Holz, Zeit und Mühe geſparet werden. Es iſt aber auch darauf zu ſehen, daß ſolcher Reſt nicht zu lange ſtehen bleibe, weil er in heißer Witterung weniger dauert, und bald ſauer wird.

9) Erbsſuppe.

Auch bey dieſer Suppe werden die Ueberbleibſel eines Erbſengerichts genommen, mit ſiedendem Waſſer und ſüßer Milch, auch Pfeffer, ſo dünne gekochet, daß ſie mittelſt eingebrockten Brodts gegeſſen werde.

1) Dieſe Morgen- und Abendſuppe wird von Leuten, die der Erbſen gewohnt ſind, (denn es ſind Gegenden, wo es mehr mit Hirſe als Erbſen gehalten wird,) gern gegeſſen; und muß, bey Wegſetzung eines Reſtes zur Suppe, ebenfalls darauf geſehen werden, daß die Erbſen von der Wärme nicht in Säure übergehen.

2) Sie iſt auch eine Aerndteſuppe für Harker, und es wird kein ſaures Brod, wovon die Milch gerinnet, eingebrocket.

10) Heidegrützſuppe.

Die Heidegrütze wird zuerſt im Waſſer gahr gekochet, Milch zum vierten Theil angegoſſen, kein

Brod angebrocket, und ſehr fleißig umgerühret, indem ſie gar leicht anbrennet.

1) Dieſe Suppe gehöret unter die Abendſuppen, iſt aber auch eine Morgen- und Aerndteſuppe für die Schnitter im guten und Mitellande, und wird ſodann mehr Milch, als es für alle Tage gewöhnlich iſt, hinzugethan.

2) Die Heidegrütze iſt gewöhnlichermaaßen, Feine, Mittlere und Grobe. Erſtere kömmt auf den herrſchaftlichen Tiſch, die andere für die Schnitter, letztere aber iſt zum alltäglichen Verbrauch fürs Geſinde.

11) Gerſtengrützſuppe.

Die Bereitung dieſer Suppe kömmt mit der vorhergehenden völlig überein; ſie iſt aber nur eine gemeine Abendſuppe, beſonders zur Winterszeit.

12) Habergrützſuppe.

Es muß die Habergrütze zuerſt mit Waſſer gahr gekochet, etwas Milch darauf angegoſſen und gebrocktes Brod zugethan werden, welches nicht ſauer iſt.

1) Meiſt überall iſt dieſes eine der Abendſuppen; ſie iſt aber auch eine gleichfalls ſehr gewöhnliche Morgen- und Aerndteſuppe für die Schnitter. In dieſem Falle wird mehr Milch dazu genommen, auch weißes Roggenbrod, in guten Ländern aber Semmel oder Waizenbrod, eingebrocket.

2) Die Habergrütze iſt entweder geſotten oder nicht. Geſotten iſt ſie, wenn der Haber gekochet, darauf in einem Ofen gedörret, und ſodann auf die Grützmühle gebracht worden. Die daraus verfertigte Habergrütze gedeihet beſſer als die unge-

ungeſottene. Das heißt, ſie quellet mehr beym Kochen auf, als die ungeſottene, wornach ſich alſo die Hausmutter zu richten, und das rechte Maaß für die Suppe zu nehmen hat.

3) Die Habergrütze darf für den Geſindetiſch nicht durchgeſeiget und zurück gelaſſen werden. Dieſes geſchiehet nur für den herrſchaftlichen Tiſch allein.

13) Graupenſuppe.

Wenn die Graupen mit Waſſer gahr gekochet worden, ſo wird kein Brod, ſondern nur Milch dazu gethan. Iſt aber in der Haushaltung Zeit übrig, ſo kann die Milch weggelaſſen, und ſtatt ſelbiger Mohn gerieben, und zu den gekochten Graupen, wenn ſie verſchlagen ſind, hinzugethan werden.

1) Die Graupen ſind von Gerſte, und dürfen nicht von der feinſten Art ſeyn; nur muß ſie der Müller nicht ſo grob machen, daß von den Gerſtenhülſen ſo viel daran bleibe, damit ſie den Leuten in der Kehle ſtecken, und ſie zum öftern Räuſpern und Ausſpucken nöthigen. Wenigſtens ſind dergleichen grobe Graupen im guten und Mittellande nicht gebräuchlich.

2) Da die Graupen nicht geſchwinde genug weich kochen, ſo iſt die davon bereitete Suppe gemeiniglich eine Abendſuppe.

3) Eine Mittagsſuppe iſt ſie, wenn des Mittags keine andere Vorkoſt gegeben wird, und ſofort Butter und Käſe darauf folgen.

14) Bohnenſuppe.

Weiße, von den Schalen entledigte und getrocknete Bohnen, werden mit Fleiſchbrühe weich gekochet, und mit Thymian oder Majoran gewürzet, ohne daß

Brod

Brod angebrocket werde. Fehlet es aber an Fleiſchbrühe, ſo werden die Bohnen mit Waſſer und Butter gekochet, und mit einem nur benannten grünen oder getrockneten Kraute gewürzet.

1) Gemeiniglich iſt die Bohnenſuppe eine alltägliche Mittagsſuppe, und iſt alsdann ſtatt der Vorkoſt, worauf Eyerkuchen oder kaltes Fleiſch, Hering u. ſ. w. folgen.

2) In manchen Gegenden und Jahren erlangen die weißen Bohnen nicht ihre ganze Reife, und würden, wenn ſie ſo gepflücket und ausgemachet würden, ſehr einſchrumpfen und runzelicht werden. In dieſem Falle können ſie ausgehülſet, gekochet und zur Abendſuppe gebrauchet werden.

3) Mehl darf nicht angerühret werden, es wäre denn, daß die Bohnen, wenn ſie ſchon weich gekochet ſind, nicht quellen, und die Suppe zu wäſſericht ausfallen möchte.

15) Wurſtſuppe.

Der gemeine Mann ißt dieſe Suppe ſehr gern. Sie iſt die übrig gebliebene Brühe von den gekochten Würſten, und muß ſelbige hintereinander verſpeiſet und ihrem Verderben dadurch zuvorgekommen werden. Es wird daher die dünne Brühe in Töpfen an einem kühlen Ort aufbewahret, zum jedesmaligen Gebrauche am Feuer wieder aufgekochet, und breite dünne Schnitten gemeines Brodts zugethan.

1) Eine ſo geſchwinde anzufertigende Suppe iſt eine Morgen- und Abendſuppe.

2) Die Wurſtbrühe, wenn ſie ſchon ſalzigt iſt, dauert zur Froſtzeit doch kaum vierzehn Tage. In warmen Tagen des angehenden Herbſtes währet ſie kaum vier Tage.

3) Gute Freundinnen oder Nachbarinnen des Orts pflegen ſich wohl einzuverſtehen, da das Hausſchlachten in den Häuſern zu verſchiedenen Zeiten geſchieht, die Wurſtbrühe ſich unter einander zu theilen, um ſelbige deſto eher zu verzehren, welches Einverſtändniß, da es ſo wirthlich iſt, an mehrern Orten einzuführen wäre.

4) Wenn die Wurſtbrühe erkaltet, und das aus den Würſten ausgekochte viele Fett geronnen iſt: ſo kann es abgenommen, und zu beſonderm Gebrauch verwahret werden. Es kann aber dieſes Fett auch aus dem Wurſtkeſſel, wenn es noch warm iſt, mit der oberſten Brühe, noch abgeſchöpfet und weggeſetzet werden.

5) Jene liſtige Magd wußte ihre Zeit, in Abweſenheit der Hausmutter, ſo wohl zu nutzen, daß ſie einen Theil der Würſte währendem Kochen zerſchnitt, damit die Würſte auslaufen, und die Wurſtſuppe von vielen Grumpen verbeſſert werden möchte. Es muß daher die Hauswirthin ihre Mägde kennen, und ſolche, wenn ſie untreu ſind, ohne Aufſicht nicht allein bey dem Keſſel laſſen.

16) Pflaumenſuppe.

Wenn die reifen Pflaumen in der Mitte aufgeſchnitten, und ihrer Kerne entlediget, mit Waſſer gekochet, und mit Pfeffer gewürzet worden, ſo wird auf Kohlen geröſtetes, hierauf aber klein geſchnittenes Brod hinzugefüget.

1) Wo ſehr viel Obſt gewonnen, und deſſen häufiger Genuß dem Geſinde frey ſteht, da muß dieſe Suppe eben nicht Tag für Tag gegeben werden, damit ſelbiges nicht durch die Einerleyheit ermüdet werde.

2) Da dieſe Suppe eine Abendſuppe iſt, ſo wird ſie am bequemſten geordnet, wenn des Mittags harte Speiſen, als Erbſen, Bohnen, Linſen, Klöße u. ſ. w. die Mahlzeit ausgemachet haben.

3) So geſund dieſe Suppe übrigens iſt, ſo können doch Zeiten und Umſtände von deren Darreichung abrathen. Wenn an einigen Orten ſonſt wenig Obſt gewonnen, oder viele Jahre hindurch nichts gerathen, und das Geſinde durch zu frühzeitigen Genuß des noch nicht recht reifen Obſtes ſich vielmals gefährliche Bauchflüſſe erreget: ſo iſt es wohl gethan, die Pflaumenſuppe nur ſparſam oder ganz und gar nicht zu geben.

4) So wird auch der Geſundheit des Geſindes nur ſchlecht gerathen ſeyn, wenn man noch unreiſe Pflaumen, wie man zuweilen dieſes ſich als gute Wirthſchaft einbildet, die vom Sturmwinde mit Gewalt abgeworfen ſind, zur Suppe kochet, und ſie wegen ihrer Säure mit Syrup oder Honig verſüßet, um ſie geſchmackbar zu machen. Von dergleichen Suppen können Fieber, wo nicht gar rothe Ruhr, erzeugt werden. Es iſt eben nicht nöthig, die zwar blauen, aber noch meiſt harten und unreifen Pflaumen, unter den Bäumen liegen und verfaulen zu laſſen. Man kann ſie nach Bequemlichkeit zuſammenleſen, und den Schweinen des Morgens und Abends vorwerfen laſſen, denen es eine gute Fütterung ſeyn kann.

17) Ertüffelſuppe.

Nachdem die Ertüffel im Waſſer von anhängender Erde gereiniget, und mit einem ſtumpfen Beſen abgeſtauchet worden: ſo werden ſie durch Abſchälen von ihrer äußern Haut entlediget, hierauf in dünne

Schnitten zertrennet, mit Waſſer gekochet, mit Pfeffer und etwas Butter aber gewürzet.

1) Dieſes iſt eine Abendſuppe, und wird von dem Geſinde, wenn ſie die Woche hindurch auch oft vorgeſetzet wird, nicht verachtet.

2) Wenn Peterſilie angeſchnitten wird, ſo kann man Pfeffer ſchonen, und von letzterm deſto weniger anthun.

3) Brod oder Mehl kommen nicht in dieſe Suppe.

18) Kürbißſuppe.

Von reif gewordenen Kürbiſſen wird ſowohl die äußere harte Schale abgeſchnitten, als auch die Kerne, mit dem daran ſitzenden loſen und unſchmackhaften Zeuge, davon genommen: der ſo gereinigte Kürbiß aber wird in gröblichte Stücke klein geſchnitten, mit Waſſer weich gekochet, hierauf aber mit der Kelle im Topfe vollends klein zerrieben, Milch angegoſſen und mit vielem Pfeffer gewürzet; hiernächſt wird noch beſonders gekochte Hirſe, ſo viel zu einer Suppe erforderlich iſt, darunter gemenget und zuſammen aufgekochet.

1) Dieſe Abendſuppe kann verändert werden, wenn, anſtatt der ſodann wegzulaſſenden Milch, klein geriebener Mohn angethan wird.

2) Wenn Tages vorher der Kürbiß die Vorkoſt oder Gemüſe des Geſindes, und in ſolcher Maaße geweſen, daß ein Reſt zu der Suppe erübriget worden: ſo kann dieſe Kürbißſuppe, wegen der geſchwinden Zubereitung, da nur der Reſt mit kochendem Waſſer zubereitet worden, eine **Morgenſuppe** abgeben.

19) Trockene Pflaumenſuppe.

Obſchon die gebackenen oder trockenen Pflaumen, in Gegenden, wo viel Obſt gewonnen wird, eben nicht häu-

häufig vorkommen, indem die trocknen Pflaumen, als eine courante Waare in den Städten gut abgeſetzet werden können: ſo wird doch zuweilen zur Veränderung eine Suppe davon gemachet. Die Bereitung iſt dieſe. Die Pflaumen werden mit Waſſer weich gekochet, geröſtet Brod angebrocket, und Pfeffer in geringer Maaße angeworfen.

1) Dieſe Suppe iſt eine Abendſuppe.

2) Die weich gekochten Pflaumen werden nicht durch einen Durchſchlag geſtrichen oder gerühret, ſondern ganz und die Steine darinne gelaſſen.

20) Hollundermußſuppe.

Etwas Hollundermuß mit Waſſer, geröſtetem Brod und Pfeffer gekochet, auch allenfalls etwas Mehl angerühret.

1) Dieſes iſt bloß eine Abendſuppe, und nur in einigen Gegenden gebräuchlich.

2) Sie iſt eine Suppe für Kranke, wenn ſie des Nachts ſchwitzen ſollen, und kann ſodann das Brod weggelaſſen, und nur mit Mehl ſemiſch gekochet werden.

21) Oſterſuppe.

Nachdem Eyer, etwa auf jede Perſon eines gerechnet, in einem Keſſel, mit einer Hand voll Waizenmehl, klein geſchlagen, ſo wird Bier und eben ſo viel Milch dazu gegoſſen, welches man ſcharf überm Feuer heiß werden läßt, und ſo bald eine Bewegung zum Kochen entſteht, abgenommen, mit etwas Syrup oder Kochzucker verſüßet, und zugleich Semmelbrocken angeworfen.

1) Gemeiniglich iſt dieſe Suppe eine Feſt- und Mittagsſuppe.

2) Die

2) Die Oſterſuppe iſt auch eine Morgenſuppe für die Schnitter zur Aerndtezeit.

3) Wenn in einigen Gegenden dem Geſinde nach vollendeter Aerndte, dem Herkommen gemäß, oder zur Erweckung des Fleißes, aus freyer Verheißung, ein Aerndteſchmauß gegeben wird, ſo machet dieſe Suppe den Anfang der Mahlzeit.

22) Rindfleiſchſuppe.

Vom gekochten Rindfleiſch wird Brühe genommen, mit Reis oder Graupen gekochet, Sellerickraut gröblich angeſchnitten und mit weich ſieden laſſen, zuletzt aber geröſtet Semmelbrod in Schnitten eingelegt.

1) Es iſt dieſes eine Sonntags- und Mittagsſuppe.

2) Dieſe Suppe kömmt nicht oft zu Tiſche, weil für friſches Fleiſch kein Geld ausgegeben werden ſoll. Wenn aber vom Hausſchlachten friſches Fleiſch vorhanden, ſo wird dem Geſinde ſolche Suppe bereitet.

Zweytes Kapitel.

Kalteſchalen.

Die Kalteſchalen werden meiſtens mehr des Sommers als des Winters gegeſſen; die einzige Bierkalteſchale ausgenommen, die auch im Winter, wiewohl nur des Abends, gebräuchlich iſt.

1) Koſentkalteſchale.

Klein gekrümeltes Brod, mit Honig, Syrup oder Kochzucker und genugſam aufgegoſſenem Koſent, oder Nachbier.

1) Dieſe

1) Dieſe Kalteſchale wird in Mittelländern wenig oder gar nicht als eine Abendſpeiſe gereichet. Es iſt aber auch in guten Ländern gebräuchlich, daß in der Aerndte draußen im Felde den Harkern Veſperbrod (ein Eſſen zwiſchen der Mittags- und Abendmahlzeit) gegeben werde; und dann iſt dieſe Kalteſchale der Anfang des Veſperbrodts, welches mit Butter, Käſe und Brod beſchloſſen wird.

2) Es wird in der Aerndte viel Kalteſchale gegeſſen, und dazu viel Brodkrume erfordert. Die Rinde wird ſodann aber dem Geſinde zum Verſpeiſen bey Tiſche vorgeleget. Meiſtens will das Geſinde nicht gern an die Rinde, läßt ſie liegen und noch härter werden. Es iſt daher wohl gethan, wenn es üblich iſt, kein ſchwarz Brod zu den Aerndteſuppen zu gebrauchen, daß dieſe ſo viele, von den Kaltenſchalen zurückgebliebenen Rinden in gröbliche Stücklein zerſchnitten, mit Getränke oder Bier begoſſen und erweichet, ſodann aber zu einer künftigen Kalkenſchale gebrauchet werden, welche von dieſer klein und weich gewordenen Rinde eben ſo ſchmackhaft, als kräftig wird.

2) Bierkalteſchale.

Sie iſt der vorigen gleich, und wird unter das, ſtatt des Koſents, aufgegoſſene Bier, nichts Süßes gethan, es müßte denn das Bier ſehr geringe und unkräftig ſeyn.

1) In guten und Mittelländern iſt es Gebrauch, daß den Einführern des Korns dieſe Kalteſchale zum Veſperbrod gegeben werde, da unterdeſſen das Geſpann ein Futter ausfreſſen muß.

2) Auch iſt dieſe Kalteſchale eben daſelbſt das gewöhnliche Abendeſſen des Sonntags. Wenn

das

das Bier aber ſehr dünne iſt, und den Magen mehr erkältet als wärmet: ſo iſt dem Geſinde zur Winterszeit mehr mit einer Suppe, als mit einer ſolchen Kaltenſchale gedienet.

3) Pflaumenkalteſchale.

In Gegenden, wo kein Obſtmangel iſt, und daher viel Pflaumen gebacken oder getrocknet werden, da laſſen ſich dieſe auch auf folgende Weiſe zur Kalteſchale verwenden. Gekochte Pflaumen werden in einem Topfe klein gerühret, ohne die Steine heraus zu nehmen, und Koſent oder Speiſebier nebſt gekrumten Brod darzu gethan und alles untereinander gerühret.

1) Weil dieſe Kalteſchale ſehr erfriſchend iſt, ſo wird ſie auch in heißen Tagen denen Harkern zur Aerndtezeit zum Veſperbrodte in Mittelländern gegeben und gern gegeſſen.

2) Wo ſehr viel ſaure Kirſchen wachſen, da pflegt man ſolche, wie ſie vom Baume kommen, zu kochen, und wenn geröſtet Brod nebſt Syrup oder Honig hinzugethan worden, ſolche erkaltet in warmen Tagen des Abends, ſtatt einer Kaltenſchale zu eſſen.

4) Süßemilchkalteſchale.

Zur Sommerszeit iſt es bey manchen Bauern gebräuchlich, meiſtens des Mittags, Brod in ſüße Milch zu brocken. Bey dem Mittelmanne aber wird ſie dem Geſinde, geringe Länder ausgenommen, eben nicht gereichet, weil es bey ihm nicht an vieler geronnenen Milch, wie auch Buttermilch, mangelt.

5) Sauere oder geronnene Milchkalteſchale.

Geronnene oder ſauere Milch iſt diejenige, von welcher die Sahne oder Rohm zur Butter abgenommen

men worden. Die daraus zu bereitende Kalteſchale beſteht aus zween Theilen geronnener und einem Theile ſüßer Milch, wozu Brod eingekrumet wird.

1) Dieſes iſt eine Mittagskalteſchale, die in warmen Tagen dem abgematteten Geſinde viel Labſal gewähret.

2) Zur Aerndtezeit iſt ſie in Mittelländern gar nicht üblich, womit auch die Herrſchaften wohl zufrieden ſeyn können; weil das Geſinde wegen des vielen Trinkens vom Morgen an, von ſolchen Milchſpeiſen leicht Bauchflüſſe ſich zuziehen kann. Daraus entſtehen Verſäumniſſe in der Arbeit, und die von Bauchflüſſen abgematteten Leute haben nur das halbe Vermögen zu arbeiten.

6) Buttermilchkalteſchale.

Da die Buttermilch ſehr kühlend iſt, ſo muß ſie in der kalten Jahreszeit zur Suppe verkochet, zur Kaltenſchale aber allein, in warmen Tagen gegeben werden. In Mittelländern wird ſie als Kalteſchale mit dem dritten Theile ſüßer Milch und eingekrumten Brod zum Mittagseſſen aufgetragen.

Drittes Kapitel.

Vorkoſten oder Gemüſe.

Alle Mehlſpeiſen, Feld- und Gartenfrüchte werden unter die Vorkoſten gerechnet. Sie werden entweder für ſich allein gekochet und gegeſſen, oder mit Fleiſch zugleich, wie gekochet, alſo auch gegeſſen. In Mittelländern kommen die meiſten nur zum Mittagsbrodte. Es ſoll daher gleichfalls gezeiget werden,

den, welche unter denſelben Mittags- und Abendſpeiſen ſind.

1) Klöße.

Zuerſt wird Speck in kleine Würfel zerſchnitten, in einem Tiegel über Kohlen ausgebraten, und zuletzt grüner zerſchnittener oder getrockneter Thymian eingeleget, hierauf Mehl mit halb Waſſer und halb Milch zuſammengerühret, der meiſt erkaltete ausgebratene Speck und deſſen Krappen hinzugethan, und von dem zur mittelmäßigen Steife gebrachten Teige, mit der Kelle, die jedesmal in kochendes Waſſer zu tauchen, damit kein Teig anklebe, gewöhnliche Klöße abgeſtochen, in den mit kochendem Waſſer angefüllten Keſſel geworden, und darinn gahr kochen laſſen.

1) Wenn zu heißer Speck mit dem Teige vermenget wird, ſo werden die Klöße nicht locker.

2) Währendem Kochen im Keſſel müſſen die Klöße mit der Kelle von Zeit zu Zeit behende untergegriffen und aufgenommen werden, damit ſie theils nicht zuſammenbacken, theils nicht unten anbrennen.

3) Wenn die Klöße gahr gekochet, ſo wird ein Drittheil oder mehr Waſſer abgegoſſen, der Abgang aber mit ſüßer Milch erſetzet, und wenn man die ganze Maſſe ſodann noch einmal aufwallen laſſen, ſo werden die Klöße abgenommen und bald verſpeiſet, damit ſie nicht hart werden und ihre Lockerheit verlieren.

4) Das Mehl iſt gemeiniglich zur Hälfte fein Roggen-, zur andern Hälfte aber Waizenmehl.

5) In der Aerndte werden für die Schnitter oder Mäher die Klöße aus purem Waizenmehle bereitet, die Brühe auch nach obbeſchriebener Weiſe, mit deſto mehr Milch verſchönert.

6) Die Klöße ſind eine Mittagsſpeiſe, ſie können aber, wie viele andere Vorkoſten, eine Abendſpeiſe werden, wenn das Geſinde den Tag hindurch, als z. E. um des Holzhauens willen im Walde, nicht zu Hauſe geweſen, und zum Mittagsbrodte keine warme Speiſen hat haben können.

7) Eben dieſe Klöße werden auch in obſtreichen Gegenden mit gebackenen Birnen zuſammen gekochet, und als ein angenehmes Gerichte von dem gemeinen Manne gegeſſen. Wenn die Klöße nach obbeſchriebener Weiſe bereitet ſind, ſo werden ſie mit Waſſer dergeſtalt gahr gekochet, daß keine Milch zu dem Waſſer oder Brühe gegoſſen werde. Nachdem die Birnen, worunter auch etwas gebackene Aepfel oder Pflaumen genommen werden können, um das Ueberſüße der Birnen zu mindern, für ſich allein gahr gekochet worden, ſo wird das Waſſer oder Brühe, darinn die Klöße gekochet worden, abgegoſſen, und die Birnen mit ihrer Brühe zugegoſſen. Die Birnen oder anderes Obſt müſſen mit etwas Butter- oder Speckbrühe weich und ſchmackhaft gekochet werden. Auf gleiche Weiſe kann man auch grüne Birnen mit Klößen zurichten. Mit getrockneten oder welken Rüben wird es eben ſo gemachet. Uebrigens iſt dieſes ein Mittagseſſen, und wird theils allein, theils mit zugleich gekochtem Speck oder Schinken zur Mittagskoſt dem Geſinde gegeben.

2) Mehlbrey.

Waſſer und Milch werden zu gleichen Theilen in einem Keſſel zum Kochen gebracht und Waizenmehl mit einem Querl allmählig, bis zur gehörigen Steife,

ein- und beſtändig umgerühret, um das Anbrennen zu verhüten.

1) Der Mehlbrey iſt ein Mittagseſſen, und wird entweder allein oder mit gebratenem Speck oder Eyerkuchen gegeben.

2) In der Aerndte wird dieſer Brey den Harkern aufgetragen, und das Waizenmehl darf eben kein Kern- ſondern nur Mittelmehl ſeyn.

3) Wo in hochgelegenen Gegenden die Sallate in den Gärten nicht wohl wachſen, oder nicht lange dauren, da machet man einen ſauern Brey. Wenn nämlich der Brey ohne Milch, in purem Waſſer und Salze gekochet, und darauf in die Schüſſel gethan worden, ſo wird entweder kalter Eſſig, oder Eſſig mit etwas eingebratenem, in Krappen zerſchnittenem Speck, darüber gegoſſen.

3) Mohnbrey.

Ein von feinem Roggenmehl mit Waſſer und Salz gekochter, hierauf aber erkalteter, Brey wird löffelweiſe ausgeſtochen und in eine Schüſſel gelegt, ſodann aber geriebener, zuletzt mit Waſſer oder Milch ſehr flüſſig gemachter, und mit Honig oder Syrup verſüßeter, Mohn überhergegoſſen.

1) Der Mohnbrey iſt allein eine Abendkoſt, und nur in Gegenden, wo Mohn gebauet wird, gebräuchlich. Und hier wird er eben ſo oft auch nicht gegeben.

2) In Flachsländern bedient man ſich dieſes Breyes hauptſächlich, wenn viele Leute eine Parthie Flachs gebaket, und ſtatt der Bezahlung mit Gelde, mit einem Leckerbiſſen abgefunden werden ſollen.

4) Erb-

4) Erbſen.

Man bereitet die Erbſen in der Küche entweder als eine Speiſe, die gebrochen und ziemlich ſteif, mit dem Meſſer, oder ungebrochen und dünne mit Löffeln gegeſſen werden ſoll. Im erſtern Falle nennt man ſie dicke, im andern Falle aber **dünne Erbſen**. **Dicke Erbſen** werden, nachdem ſie verleſen und gewaſchen worden, mit kaltem Waſſer zum Feuer gebracht; ſo oft ſie aber am Feuer, wegen des Einkochens, zu trocken werden, heißes Waſſer zugegoſſen; und wenn der Topf von den aufquellenden Erbſen zu voll und überlaufend wird, die oberſten abgenommen, der Topf aber vorm Anbrennen geſichert. Dieſes geſchieht theils durch obbeſagtes Zugießen des Waſſers, theils auch durch mäßiges Feuer oder Zurückziehen des Topfes von der Flamme. Wenn die Erbſen lange und weich genug gekochet ſind, ſo muß das Waſſer in einen Topf oder Schüſſel abgegoſſen, und ſelbige gebrochen werden. Dieſes wird am bequemſten verrichtet, wenn die Küchenmagd ſich auf einen niedrigen Schemel ſetzet, um den heißen und rahmigten Erbstopf ein altes Tuch oder Sudelſchürze ſchlägt, ihn zwiſchen die Beine einklemmet, vorwärts aber gegen eine Wand die Knie anſetzet, um dem Topfe einen feſten und unbeweglichen Stand zu geben; hierauf aber mit einer ſtarken hölzernen Kelle, und zwar mit dem Rücken derſelben gegen die Seiten des Topfes, die Erbſen von unten nach oben zu ſo lange in einem Zuge herauf drücket, und von der Erbsbrühe nach und nach zur Erleichterung des Geſchäfftes nachgießt, bis keine ganze Erbſe mehr geſehen, und alles in einen ſteifen Brey, nachdem etwas Salz hinzugethan, verwandelt worden.

1) Die **Erbſen** ſind überall ein **Mittagseſſen**, und werden nur in geringen Ländern ohne Speck,

Fleiſch oder Würſte gegeſſen. Zu Zeiten werden ſie auch des Abends gegeben, wenn das Geſinde des Mittags etwa zum Holzfällen oder Hauen und dergleichen vom Hauſe abweſend ſeyn, und aus dem Kober kalte Speiſen hat eſſen müſſen. Dieſerwegen wird denn das Mittagsbrod erſt des Abends gereichet.

2) Da in Mittel- und guten Ländern gemeiniglich neben den **Erbſen** roher oder gebratener Speck, Würſte oder Fleiſch aufgeſetzet werden: ſo müſſen in den **dicken Erbſen** mit einem Löffel Gruben eingedrückt und mit fetter Fleiſchbrühe ausgefüllet werden. Wenn aber kaltes Pöckel- oder Räucherfleiſch, oder roher Speck mit den Erbſen gegeſſen werden ſoll: ſo muß zerlaſſene Butter, oder das Schmalz von ausgebratenem Speck, oder warm gemachte Fleiſchbrühe, wenn dergleichen von vorigen Tagen vorhanden iſt, genommen werden.

3) In den Ländern, wo die Erbſen gut gerathen, iſt des **Sonntags** gemeiniglich das **Mittagseſſen dicke Erbſen** und **Fleiſch**, welches letztere, daſern eben von friſch geſchlachteten Gänſen, Schafen, Schweinen und Rindern kein Vorrath mehr vorhanden iſt, aus eben dergleichen gepöckelten oder geräucherten beſteht.

4) Eben dieſe **dicke Erbſen** und **Fleiſch** werden auch in der Woche an **Fleiſchtagen** gegeben, weil keine Vorkoſt von dem gemeinen Manne mehr geliebet wird, als dieſe. Sie werden ihrer nicht überdrüßig. Doch ſind einige Gegenden, ja ganze Provinzen, z. E. Schleſien, auszunehmen, wo die Hirſe die Lieblingskoſt iſt, und die Erbſen wenig geachtet werden.

5) Wo die Erbſen gern gegeſſen werden, da muß die Hausmutter ſolche mehr als andere Koſt zu Tiſche bringen, weil ſie für ſtark arbeitende Leute

eine

eine derbe Nahrung geben, auch ſättigen und widerhalten. Hierzu kömmt hauptſächlich, daß das Kochen leicht iſt und weniger Zeit und Mühe erfordert, als die Zubereitung mancher anderer Vorkoſten, z. E. des grünen Kohls, u. ſ. w.

6) Erbſen, wenn ſie zumal mit geſalzenem oder geräuchertem Fleiſche gegeſſen werden, erregen einen ſtarken Durſt, und müſſen in ſehr heißen Aerndtetagen den Schnittern nicht wohl gegeben werden. Denn, wenn ſie ſo viel Bier trinken können, als ſie immer wollen, ſo kann gar leicht eine Säuferey, dem Keller des Hausherrn unnöthiger Abgang, auch dem Säufer Schaden an ſeiner eigenen Geſundheit, veranlaſſet werden. Erhalten aber die Schnitter nur ein gewiſſes feſtgeſetztes Maaß des Getränkes, ſo wird ihnen der Durſt in der Hitze ſehr marternd, daß ſie ſich bey dem erſten Waſſer oder Getränke bey der Heimkunſt übertrinken, und den Grund zu gefährlichen Krankheiten legen können. Die Klugheit beſiehlt alſo der Hausmutter mit dieſen und andern Speiſen ſich in die Zeit zu ſchicken, und der Haushaltung durch Erkrankung des Geſindes nicht Nachtheil und Verſäumniß zu ſtiften. Als Menſchenfreundin und Chriſtin aber wird ſie denken: Was ihr wollet, das euch die Leute nicht thun ſollen, das thut ihr ihnen auch nicht.

7) Dünne Erbſen, die auch Krüllerbſen heißen, werden mit kaltem Waſſer zum Feuer gebracht, und wenn ſie meiſt gahr ſind, Majoran, klein geſchnittene Zwiebeln und Salz, auch Brühe von beſonders gekochtem Speck ſo viel zugethan, daß ſie mit Löffeln können gegeſſen werden. Der gekochte Speck, welcher mehr mager als fett ſeyn muß, und meiſtens aus dem Bauche zu nehmen iſt, wird beym Anrichten auf dieſe dünne Erb-

ſen in ſo vielen Portionen geleget, als Perſonen davon eſſen ſollen. Dieſes Mittagseſſen wird nicht des Sonntags, ſondern nur in der Woche an Fleiſchtagen, gegeben.

8) Die Erbſen in der Küche des gemeinen Mannes ſind allein Felderbſen; denn die Garten- oder Stabelerbſen ſind zu dickhülſicht, die das Durchſchlagen nöthig haben. In dieſem Falle aber erfordert die Zubereitung zu viel Zeit, und die durchgeſchlagenen Erbſen gehören auf den Tiſch des Mittelmannes, vornehmlich deſſen, der eine ſitzende Lebensart hält, und den Magen mit den Hülſen nicht beläſtigen ſoll.

9) In manchen Jahren wollen die Erbſen nicht weich kochen. Man pfleget ſodann ein wenig Aſche in einem Beutelchen gebunden, mit zu kochen, und hernach aus den gekochten Erbſen wegzuthun. Sie werden zwar weicher, aber ſie erhalten einen ſo genannten gar kurzen Geſchmack, der das Eſſen weniger gefällig macht. Dünne Erbſen ſchmecken noch unerträglicher, wenn ſie nicht weich kochen wollen, und die Hülſen in der Suppe abgeſprungen, die Körner aber ohne ſolche Hülſen alleine, umher ſchwimmen. Man thut mit nicht weich kochenden Erbſen am beſten, wenn man ſie Abends vorher einweichet, und wenn es warme Nächte ſind, da das Waſſer den Erbſen eine Säure zuziehen könnte, ſolches mit Anbruch des Tages ablaufen läßt und friſches aufgießt; worauf ſie ſchon mehr Weiche beym Kochen annehmen werden. Auch iſt es dienlich, die Erbſen nur bey langſamem Feuer zu halten, und ſie früher beyzubringen. Denn wenn ſie zu geſchwinde ins ſtrenge Kochen gebracht werden, ſo ändert man ihre Härte wenig oder nichts. Man laſſe

ſie

ſie mehr ſieden, als aufwallen, welcher Kunſtgriff bey allen Speiſen, wenn ſie weich und mürbe ausfallen ſollen, wohl zu merken iſt.

5) Bohnen.

Die **Bohnen** werden eben ſo wie die Erbſen gekochet, gebrochen, und mit fetter Brühe in der Schüſſel übergoſſen; nachdem zuvor mit dem Löffel Vertiefungen zur Einnehmung ſolcher Brühe ſind gemachet worden.

1) Es wird gemeiniglich nur ein Mittagseſſen aus den **Bohnen** bereitet, und ſelbige mit allerley friſchem und geräuchertem Fleiſche begleitet, wenn Fleiſchtage ſind.

2) Auch können die **Bohnen** nebſt Fleiſch in der Aerndte den Schnittern gegeben werden, und der Braten darauf folgen.

3) Es werden hier **getrocknete weiße Bohnen** verſtanden; denn die Saubohnen ſind im trockenen Zuſtande in Mittelländern keine Vorkoſt, und werden nicht gegeſſen.

4) Eben dieſe weiße Bohnen werden auch unter die Erbſen, wenn ſie etwas dickhülſicht ſind, mit gekochet und mit gebrochen. Man nimmt etwa den ſechſten Theil Bohnen gegen die Erbſen zu rechnen. Dergleichen Erbſen gewinnen, durch den Zuſatz der Bohnen, einen beſſern und weichern Geſchmack, und die Hülſen der Erbſen werden der Zunge weniger auffallend.

6) Hirſe.

Dieſe Vorkoſt muß erſtlich mit laulichtem Waſſer begoſſen, darinn umgerühret, und nach abgegoſſenem erſten Waſſer neues aufgegoſſen, und dieſes ſo

lange wiederholet werden, bis die Hirſe ihren kaſſichten Geſchmack verlohren, welches vornehmlich bey der weißen Hirſe nöthig iſt. Hierauf wird dieſelbe in einen mit kochendem Waſſer etwa bis zur Hälſte gefüllten Keſſel gethan, und unter ſtätem Umrühren ſo lange gekocht, bis ſie weich und dicke genug eingekochet iſt. In dieſem Zeitpuncte wird Milch angegoſſen, und ſo lange gerühret, bis ſie völlig eßbar iſt.

1) Die Menge der anzugießenden Milch, muß von dem der Orten gebräuchlichen Maaße beſtimmet werden. In guten Ländern wird die Hirſe mit purer Milch gekochet, und das Waſſer weggelaſſen.

2) Dieſes Mittagseſſen wird in Mittelländern an Fleiſchtagen, entweder mit Eyerkuchen oder Rindfleiſch, das friſch, gepöckelt oder geräuchert ſeyn kann, begleitet. Und eben ſo kann es auch für Harker in der Aerndte ein Mittagseſſen ſeyn. Den Schnittern wird Hirſe, wie andere Milchſpeiſen, nicht gegeben, um ihnen, da ſie viel trinken müſſen, keine Bauchflüſſe zu erregen. Wird ſonſt in Mittelländern die Hirſe, an Werkeltagen, ohne Eyerkuchen oder Fleiſch gegeben, ſo wird die Mahlzeit mit Butter und Käſe geſchloſſen.

3) Hirſebrey oder ſteif gekochte Hirſe wird auch in Flachsländern zum Morgen- oder Abendbrod bereitet, wenn ſich die Dorfleute zuſammen thun, um einer dem andern ſeinen Flachs unentgeltlich baken zu helfen. In ſolchem Falle pfleget man die Hirſe etwas weißer, mittelſt mehr angegoſſener Milch zu kochen, und mit rothem Zucker zu beſtreuen.

4) In einigen Gegenden wird die Hirſe, bey Ausrichtungen, als Taufmahlen, Hochzeiten u. ſ. w. mit Reis vermenget und ein angenehmes Eſſen daraus bereitet.

7) Hei-

7) Heidegrütze, Grütze von Buchwaizen.

Die Heidegrütze darf vor dem Beyſetzen zum Feuer eben nicht, gleich der Hirſe, abgeſpület werden. Wer es thun will, oder es nöthig findet, nimmt dazu kein warmes, ſondern kaltes Waſſer. Wenn die Grütze beygeſetzet wird, ſo muß man alsbald die Milch mit ihr zugleich in das kochende Waſſer des Keſſels thun, ſie ſalzen und fleißig am Boden des Keſſels umrühren, weil nichts leichter als die Grütze anbrennt.

1) Wenn die Heidegrütze das einzige Gerichte des Mittagsbrodts ausmachen ſoll, ſo wird gemeiniglich Milch und Waſſer zu gleichen Theilen genommen, und Butter und Käſe hinter her gegeben; da denn ſolches Eſſen des Sonnabends Mittags ſehr gebräuchlich iſt.

2) Im Falle, neben dieſer Grütze, Eyerkuchen, oder Hering, Salzfiſche oder Fleiſch, an Fleiſchtagen noch gegeſſen werden ſollen, da pfleget man nur den dritten Theil Milch gegen das Waſſer anzugießen.

3) Da dieſe Grütze von der Grützſuppe zu unterſcheiden, ſo iſt ſie dick oder ſteif gekochet, gleich der ſteifen Hirſe, auf den Tiſch zu bringen.

8) Linſen.

Erſtlich werden die Linſen mit kaltem Waſſer abgeſpület, und nachdem ſolches abgegoſſen, mit kaltem Waſſer zum Feuer gebracht, und wenn ſie meiſt weich gekochet ſind, Speckbrühe, Rindfleiſchbrühe, oder in deren Ermangelung etwas Butter und Salz zur Bereitung eines guten Geſchmacks angethan.

1) Obgleich die Linſen mit Löffeln gegeſſen werden, ſo müſſen ſie doch keine zu dünne Brühe mit auf den Tiſch bringen. Im letztern Falle ſchmecken

ſie auch nicht allzu angenehm. Wären nun die Linſen, wenn ſie bald aufgegeben werden ſollen, noch zu dünne, ſo muß noch etwas fein Mehl angerühret und mit aufgekochet werden.

2) Die Linſen ſind ein Mittagseſſen in Wochentagen, und werden an Fleiſchtagen gekochet, und Eyerkuchen, Speck, Wurſt oder Fleiſch dazu gegeben.

3) Wenn die Linſen gut ſchmecken ſollen, ſo muß Peterſilie angeſchnitten werden. Dieſes muß nicht zu früh geſchehen, ſondern alsdenn erſt, wenn die Linſen bald vom Feuer zu nehmen ſind, weil ſonſt der Geſchmack der Peterſilie verlohren geht.

4) Die Linſen werden nicht gebrochen, ſondern ganz gelaſſen. In manchen Jahren wollen ſie nicht weich kochen, und dann muß immer etwas Mehl angerühret werden.

9) Graupen.

Die Graupen werden mit kaltem Waſſer beygeſetzet, und wenn ſie halb eingekochet ſind, wird ſo viel Milch nachgegoſſen, worinn ſie vollends gahr kochen. Auch kann, ſtatt der Milch, klein geriebener Mohn angethan werden. Auch werden ſie mit Brühe von friſchem Rindfleiſche gekochet. Die Brühe von Pöckelfleiſch iſt unſchicklich, und könnte zur Noth noch gebrauchet werden, wenn das Fleiſch noch nicht lange im Pöckel gelegen hätte.

1) Dieſe Graupen dürfen eben nicht von Waizen, ſondern nur von Gerſte und nicht ſehr klein ſeyn; gleichwohl aber auch nicht zu grob, daß zu ſtarke Hülſen daran ſitzen, als welche ein ſtätes unangenehmes Ausſpucken ſolcher Hülſen veranlaſſen.

2) Dieſe

2) Dieſe Graupen ſind ein Mittagseſſen, und nie ohne Fleiſch, oder Eyerkuchen, oder Wurſt, in guten Ländern.

3) Sie ſind auch ein Aerndteeſſen für die Harker und Einführer.

4) Iſt friſches Rindfleiſch im Hauſe, ſo wird auch ein Sonntagsmahl daraus, wenn die Graupen mit ſolchem Fleiſche zuſammen gekochet werden.

10) Nudeln.

Waizenmehl, mit Eyern und Milch eingerühret, wird zu einem ſteifen Teige gewürket, mit dem Roll- oder Mangelholze dünne gewälgert, und damit das Holz nicht an den Teig hacke, Mehl nach Nothdurft zwiſchen geſtreuet, ſchmale Streifen mit einem Meſſer geſchnitten, und davon in gewöhnlicher Form die Nudeln geſchnitten, die nach dem Schneiden mit etwas Mehl noch anzuſtreuen, und locker zu mengen, damit ſie nicht zuſammenhacken, und Klöße formiren. Hat man den zu einer Mahlzeit erforderlichen Vorrath bereitet, ſo werden die Nudeln mit kaltem Waſſer, oder Fleiſchbrühe zum Feuer gebracht, und ohne Zuthun des Fleiſches abgekochet. Das dazu zu gebende Fleiſch kann beym Anrichten unter die Nudeln oder über dieſelben in der Schüſſel geleget und ſodann aufgetragen werden.

1) Die Nudeln werden nie allein, ſondern immer mit Fleiſch aufgetragen.

2) Sie ſind daher nur für die Mittagsmahlzeit, und ſowohl für die Schnitter in der Aerndte, als auch ein Sonntagseſſen.

3) Da das Fleiſch nicht mit den Nudeln, ſondern beſonders für ſich gekochet wird, ſo kann es allerley Art ſeyn. Hühner, Tauben, Enten, Gänſe, Rind- und Schweinefleiſch.

4) Die

4) Die Zubereitung der Nudeln iſt mühſam, und die Zeit in der Aerndte verſtattet nicht immer, wenn keine beſondere Küchenmagd oder Köchinn gehalten wird, daß die Hausmutter langwierige Küchengeſchäffte übernehme. Da ſie aber ein ſo geſundes als angenehmes Eſſen ſind, und zur Vermeidung der Einerleyheit dienen, ſo iſt es rathſam, getrocknete Nudeln in Vorrath zu halten, um ohne Umſtände zugreifen zu können.

5) Wenn keine Eyer unter den Teig kommen, ſo werden die Nudeln zähe und minder wohlſchmeckend.

11) Mohnſtrizzen oder Mohnpielen.

Die Bereitung der Mohnſtrizzen iſt von den Nudeln nur darinn unterſchieden, daß kein Waizen-, ſondern fein Roggenmehl, ohne Eyer, genommen, auch die Strizzen nicht ſo fein als die Nudeln geſchnitten werden dürfen. Nachdem ſie in einem Keſſel gekochet ſind, werden ſie mit einem Durchſchlage, damit das heiße Waſſer abtriefe, herausgenommen, und zum Erkalten in ein Gefäß voll kalten Waſſers gleich hineingeſchüttet. Sind ſie völlig kalt, (denn ſie müſſen nicht im warmen, ſondern im kalten Zuſtande geſpeiſet werden,) ſo wird klein geriebener Mohn mit den Strizzen vermenget. Man muß ſich nach dem Landesgebrauche richten, ob viel oder wenig Mohn, der mit Syrup, Honig oder Kochzucker zu verſüßen, zu nehmen iſt. In geringen Hütten nimmt man nur wenig Mohn, und dann nennt man die Strizzen mager.

1) Die Mohnſtrizzen ſind gemeiniglich nur ein Abendeſſen, aber eine Art einer Feſt- und Freudenmahlzeit, die gar nicht unter die Zahl der alltäglichen gehöret. Sie kommen aber nach Gelegenheit auch wohl des Mittags auf den Tiſch.

2) Die **Mohnſpeiſen** ſind meiſtens nur da anzutreffen, wo Mohn gebauet wird. Hauptſächlich in Flachsländern. Denn wo Flachs wächſt, da geräth auch der Mohn am beſten.

3) **Freudenmahlzeiten** fürs Geſinde ſind, wenn nach vollbrachter Aerndte, oder nach geendigtem Flachsſchwingen, oder beym Flachsbaken, da das geſammte Landvolk zuſammenkömmt, um den Flachs eines Hauſes zu baken, eine mehr als gemeine Mahlzeit bereitet wird. Bey einer ſolchen ſind die **Mohnſtrizzen** ein Hauptesſen.

4) In mißlicher Aerndtewitterung, oder wenn gewiſſe dringende Umſtände die Beſchleunigung einer ſchweren oder langwierigen Arbeit erfordern, bedienet ſich auch wohl die Hausmutter der Verſprechung dieſer ländlichen Leckerſpeiſe, als eines Reitzes, den Fleiß des Geſindes und der Arbeitsleute zu verdoppeln.

5) Die **Mohnſtrizzen** ſind gemeiniglich das einzige Gericht, da Butter, Käſe oder Ertüffeln den Beſchluß machen.

6) In einigen Gegenden werden die **Mohnſtrizzen** ſehr dünne mit ſüßer Milch, in andern aber nur mit kaltem Waſſer, mehr dick als dünne, gegeben.

7) Es iſt dieſe Speiſe, ihrer Zubereitung nach, die allermühſamſte, die viele Hände erfordert. Es muß ſich daher eine wirthliche Hausmutter damit nicht gern eher, als nach geendigten dringenden Feld- und Hausarbeiten, abgeben. So iſt auch eben dieſe Speiſe unter dem gemeinen Landvolke bey Ausrichtungen, als Kindtaufen, Hochzeiten und Begräbniſſen, gar nicht gebräuchlich. Mehr kommt ſie vor bey Beſuchen der nächſten Anverwandten,

wandten, um einander durch eine ſeltene Speiſe zu erfreuen.

12) Grüner Kohl oder Braunkohl.

Dieſes Gartengewächſe wird entweder geſchärbet oder lang (geſtreift) gegeſſen. Im erſten Falle werden die Kohlblätter, ſo viel die Hand bequem zuſammenfaſſen kann, genommen, die Stängel vor der Hand abgeſchnitten, das übrige feſt zuſammengedrücket, und in einer Mulde klein geſchärbet. Iſt genug geſchärbter Kohl vorhanden, ſo wird er mit kochendem Waſſer, oder Fleiſchbrühe in einem Keſſel gekochet, und dahin geſehen, daß er zuletzt keine allzulange Brühe behalte, ſondern allmählig mehr und mehr einkoche, indem er mit einer kurzen Brühe beſſer ſchmeckend ausfällt.

1) Iſt keine etwas fette Fleiſchbrühe vorräthig, ſo kann der Kohl mit Butter, Schweine- oder Gänſeſchmalz weich gekocht werden. Mit den Fleiſchbrühen aber hat man ſich vorzuſehen, daß ſie nicht zu ſalzig ſeyn. Ueberſalzener Kohl iſt eine der unangenehmſten Speiſen, und wird bey dem Aufwärmen jedesmal noch ſalziger, als vorhin. Der ganze erſte natürliche Kohlgeſchmack geht durch ein Uebermaaß des Salzes völlig verloren.

2) In der warmen Jahreszeit verlangt der Kohl viel Fett, um weich und nicht, wie man ſaget, abbelicht zu werden. Wenn er aber Froſt ausgeſtanden hat, ſo braucht er nur das halbe Fett.

3) Der grüne Kohl wird im Sommer weicher und wohlſchmeckender, wenn Blätter von Mangolt, Beete oder Melte darunter geſchärbet werden.

4) Zu dem Kohlſchärben gehöret, außer der Behendigkeit, noch ein beſonderer Handgriff, daß die Hand von dem ſcharfen Meſſer nicht verwundet werde. Es muß nämlich keiner der vorderſten Finger, womit der Kohl umſpannet wird, unten weiter hervor als oben ſtehen; ſonſt wird das Meſſer den Finger ergreifen. So iſt es auch der Sicherheit der Hand gemäßer, den Schnitt von oben nach unten zu etwas ſeitwärts wegzulenken, um das Fleiſch nicht zu treffen. Eine geſchickte Hand iſt daher an fein geſchärbtem Kohle zu erkennen.

5) Grüner aufgewärmter Kohl ſchmeckt zur Winterszeit ſehr gut. Es muß daher beym Kohlkochen, das ohnehin mühſam iſt, auf ſolchen Vorrath Bedacht genommen werden, daß einige Mahlzeiten aufgewärmten Kohls in der Woche gereichet werden. Iſt der Kohl ſüße gefroren, ſo ſchmecket er aufgewärmt zum beſten. Des Sommers muß man ſich aber nicht auf ſolchen aufgewärmten Kohl Rechnung machen. Außer dem minder guten Geſchmack iſt er leicht des andern Tages ſauer.

6) Der grüne Kohl iſt eine Mittagsmahlzeit, und wird, wenn keine Fleiſchtage ſind, Butter und Käſe hintendrein gegeben. An Fleiſchtagen aber wird allerley kaltes oder warmes Fleiſch darneben gereichet; desgleichen allerley kalte oder warme Wurſt, roher und gebratener Speck und Schinken.

7) Auch iſt der Kohl eine Aerndtekoſt für die Schnitter, die ihn an Regentagen oder kühlem Wetter gern eſſen. Er wird ſodann mit allerley Fleiſch begleitet.

8) Lan-

8) **Langer Kohl** wird von ſeinen Ribben abgeſtreifet, und ſo ungeſchärbt gekochet. Man thut zumal des Sommers wohl, wenn Beet- oder Mangoltblätter, von ihren Ribben gleichfalls entlediget, darunter genommen werden. Wenn dieſer lange Kohl meiſt gahr iſt, ſo werden die beſonders ſchon gahr gekochten Hammelkaldaunen unter dieſen Kohl gethan, und noch etwas zuſammen gekochet. **Langer Kohl und Hammelkaldaunen** ſind immer beyſammen, denn es giebt noch eine etwas ähnliche Art des langen Kohls, da die Herzſproſſen des grünen Kohls in Butter gekochet oder geſchmolet werden. Dieſes Gericht kömmt aber nur auf dem herrſchaftlichen Tiſch des Mittelmannes unter dem Namen des **Bremerkohls** vor, deſſen denn auch an ſeinem Orte gedacht werden ſoll.

13) Grünkraut.

Unter dem Namen Grünkraut verſteht man allerley Kräuter, die man im Frühjahre, wenn noch kein grüner Kohl zum Blatten gefunden wird, anſtatt deſſelben kochet. Dieſes ſind aber von ſelbſt wachſende Kräuter, die ohne Cultur im Felde und in den Grasgärten hervorkommen. Dergleichen ſind, Bärenklau, Geere, Gundermann, Gänſeblumenblätter und mehrere dergleichen, die in den erſten Tagen des Frühlings hervorgrünen. Sie haben einen überaus ſchlechten Geſchmack, und würden außer aller Achtung ſeyn, wenn das Gericht nicht das Neue vom Jahre wäre. Ungleich beſſer iſt dagegen der Hederich, welcher dem Spinat im Geſchmacke ganz gleich kömmt, und ein recht geſundes Eſſen iſt. Man hat ihn ſehr frühe auf den Aeckern, auf denen März- oder Frühgerſte gebauet wird. Auch kann man in den Gärten Mohn,

Senf,

Senf, Spinat und Melte untereinander ſäen, deren Blätter ſehr zeitig ſtatt des Kohls zu eſſen dienen, und insgemein mit Eyerkuchen, Wurſt oder Fleiſch begleitet werden.

14) Weißer Kohl.

Der weiße Kohl wird entweder ganz, oder geſchärbet, gekochet. Soll er ganz gekochet werden, ſo wird der Kohlkopf, nachdem er mehr oder weniger groß iſt, in vier bis acht Theile von einander geſchnitten, mit kaltem Waſſer zum Feuer geſetzet, Fleiſchbrühe nachgegoſſen, und wenn das vor ſich gekochte Fleiſch meiſt gahr iſt, zu dem Kohl gethan, um beydes noch zuſammen kochen zu laſſen.

1) Dieſer weiße Kohl iſt ein Mittagseſſen, und da er mit Enten-, Gänſe- oder Hammelfleiſch gekochet wird, ſo iſt er für die Fleiſchtage. Ebenermaaßen iſt er auch ein Sonntagsgericht.

2) Die Hausmutter muß es zu beurtheilen wiſſen, wenn ſie mehr oder weniger Fett von der Fleiſchbrühe, die zum Kohl beſtimmt iſt, abnehmen ſoll. Ohne Fett kann die Brühe den Kohl weder weich noch ſchmackhaft machen, und zu vieles Fett iſt Unrath. Gänſefett thut es allem übrigen Fette in Erweichung der Küchengewächſe zuvor. Deswegen kann auch dieſes Gänſefetts oder Schmalzes weniger, als von allem andern Fette genommen werden.

3) Geſchärbter weißer Kohl iſt, wenn der Kohlkopf ganz kurz geſchärbet wird. Er darf nicht länglicht geſchnitten, und dem ſogenannten Kohl- oder Krautſallat eben nicht gleich ſeyn. Je kleiner und kürzer er geſchärbet wird, deſto geſchwinder und weicher kochet derſelbe. Man kann allerley Fett, als Schmalz, Butter, klein ausgebratenen

Bayerische Staatsbibliothek München

nen Speck, oder Fleiſchbrühe, dazu thun. Er iſt ein Mittagseſſen, und an Fleiſchtagen können Eyerkuchen, Wurſt, Hering und allerley Fleiſch dazu gegeben werden.

4) Wenn im frühen Herbſte noch kein Sauerkohl vorhanden iſt, ſo kann man auch den weißen Kohl länglicht, gleich dem Krautſallate geſchnitten, ſauer kochen. Dieſes geſchieht, wenn man etwas Eſſig dazu gießt, und übrigens ihn, wie den nur beſchriebenen geſchärbten Kohl, ſchmälzet, und an Fleiſchtagen zur Mittagszeit Eyerkuchen, oder Fleiſchſpeiſen, daneben aufſetzet.

15) Sauerkohl oder Sauerkraut.

Dieſes Gericht wird mit kaltem Waſſer beygeſetzet, das Fett aber gleich unten im Topfe, vom Anfang an, eingethan, auf welche Weiſe es zum beſten weich und milde wird.

1) Der Sauerkohl iſt eine Vorkoſt, die unter allen das meiſte Fett erfordert, wenn er anders weich und ſchmackhaft werden ſoll. Hammel- und Rindstalg ſind hierzu nicht wohl zu gebrauchen. Gänſe- und Schweineſchmalz, oder ſogenanntes Schweineſchmeer (die geräucherten Schweinelieſen) ſchmelzen ihn am beſten. Iſt Schinkenfett vorräthig, ſo kann es zum Sauerkohl am füglichſten angewendet werden. Ingleichen das abgenommene Fett von gekochtem Specke.

2) Man muß alſo, wegen des vielen, auf den Sauerkohl zu verwendenden Fettes, dieſes Eſſen gar nicht unter die wohlfeilen rechnen; wenn zumal immer Wurſt oder Fleiſch darneben auf den Tiſch gebracht werden muß. In geringen Ländern, wo der Sauerkohl, ohne nur gedachte Begleitung mit Wurſt und Fleiſch, zu Tiſche kömmt,

da mag er immer paſſiren; wo man es ohnedem ſchon gewohnt iſt, ſolchen Kohl, weniger glatt und fett, ſich gefallen zu laſſen. In guten Ländern iſt es daher rathſam, dieſe Vorkoſt nicht allzuoft zu bereiten.

3) Der Sauerkohl iſt allemal ein Mittagsessen in den Wochentagen, kömmt auch als ein Aerndteeſſen in einigen Gegenden, wiewohl nur ſelten, für die Schnitter zu Tiſche.

4) Es kann des Sauerkohls ein ziemlicher Vorrath, zumal des Winters, auf einmal gekochet, und in folgenden Tagen aufgewärmt werden.

5) Aus dem Sauerkohl kann nur in dem Falle ein Abendeſſen werden, wenn das Geſinde zur Mittagszeit nicht hat zu Hauſe ſeyn, und keine warme Speiſen genießen können.

6) In einigen Provinzen, die den Hering wohlfeiler haben können, als die übrigen, pfleget man gemeiniglich ſelbigen mit Sauerkohl zu eſſen. In Ländern aber, die einen ſtarken Waitzenbau haben, iſt man gewöhnt Klöße von Waitzenmehl unter den Sauerkohl zu eſſen; nachdem erſtere beſonders gekochet, zuletzt unter den Kohl gemenget, und noch zu einem geringen Aufſieden gebracht werden. So iſt es auch in einigen Provinzen Oberdeutſchlands nichts ungewöhnliches, gebrochene Erbſen mit dem Sauerkohle zu vermengen, und dieſes zuſammengeſetzte Gericht mit vielem Appetit zu ſpeiſen.

16) Mohrrüben.

Es müſſen die Mohrrüben zuerſt abgeſchabet, in kaltem Waſſer abgewaſchen, klein geſchnitten, hierauf aber ſofort in den Keſſel gethan, und mit

angeſchnittenen Zwiebeln oder Bollen gewürzet werden.

1) Die abgeſchabten und klein geſchnittenen Mohrrüben müſſen nicht lange in dem Spülwaſſer liegen bleiben, damit ihre Süße von dem Waſſer nicht ausgezogen werde. Uebrigens dürfen dieſe Rüben eben nicht in ſehr kleine, doch aber auch nicht zu große Stücke zerſchnitten werden. Sind ſie in zu große Stücke zerſchnitten, ſo ſchmecken ſie ſchlechter, wenn ſie gleich nicht hart ſind.

2) Man kann allerley Fett, auch Hammel- und Rindfleiſchtalg zum Weichkochen der Mohrrüben nehmen. Iſt warme Fleiſchbrühe vorhanden, ſo können die Rüben darinn gahr gekochet werden; und wenn gleich nicht ſonderliches Fett in ſolcher Brühe befindlich iſt, ſo ſparet man doch das Salz durch die Anwendung ſolcher Brühen; nicht zu gedenken, daß ſie um des darinn gahr gekochten Fleiſches willen, den Rüben einen kräftigern Geſchmack zuwege bringen.

3) Die Mohrrüben ſind eine Mittagskoſt, und werden nur in armen Ländern alleine gegeſſen. In Mittel- und guten Ländern aber wird noch Hering, Eyerkuchen, Wurſt oder Fleiſch, darzu gegeben. Wenn Speck mit Mohrrüben gegeſſen werden ſoll, ſo wird erſterer für ſich beſonders allein gahr gekocht, und ſodann erſt in der Schüſſel über die Mohrrüben hingelegt. Sie vermüſen zu ſehr, wenn ſie mit dem Speck zuſammen kochen.

4) Man kann zur Winterszeit bey dem Kochen der Mohrrüben, zugleich auf die künftige Mittagsmahlzeit Bedacht nehmen; indem ſie ſich auch aufgewärmt eſſen laſſen. Man muß aber ſeine Leute kennen, ob man ihnen mehr als einmal in der Woche mit Mohrrüben kommen darf.

5) Die

5) Die **Mohrrüben** ſind unſtreitig das geſündeſte Eſſen; aber in Mittel- und guten Ländern das wenig geachtetſte. Es hat hier bey dem gemeinen Manne unter allen Vorkoſten den unterſten Platz. Wenn zuweilen im Hauſe Taglöhner mit dem Geſinde zugleich geſpeiſet werden: ſo iſt es rathſam, Mohrrüben zu kochen. Erſtere ſind gemeiniglich heißhungeriger, und erſcheinen mit einer größern Eßbegierde. Wenn daher dergleichen Leute ſo friſch an eine ſonſt verachtete Koſt gehen, ſo machen ſie dem mitſpeiſenden Geſinde Muth, auch nicht zurück zu bleiben, ſondern das Ihrige gleichfalls bey der Mahlzeit zu thun. Eine kluge Hausmutter kann ſich ſolches Vortheils in mehrern Fällen bedienen.

6) Da die **Mohrrüben** nur ein **Alltagseſſen** ſind, ſo kann doch ein **Aerndteeſſen** des **Mittags** für die **Schnitter** daraus werden, wenn **grüne Saubohnen** unter die Rüben kommen. Die **Saubohnen** werden für ſich beſonders, in einem eignen Topfe, gekochet, wenn ſie aber halb gahr ſind, werden ſie aus ihrem Waſſer und Topfe genommen, und mit denen für ſich kochenden Mohrrüben vermenget. Zuletzt wird nebſt etwas klein geſchnittenen Bollen, auch Peterſilie angethan, und von den Schnittern recht gern gegeſſen; weil die Süßigkeit der Rüben von den Saubohnen gemildert wird. Und dieſes Gericht iſt ſodann ein **Lieblingsgericht** in Mittel- und guten Ländern für **Schnitter**; nur muß es nicht ohne Begleitung von Eyerkuchen, allerley Fiſche, Kaldaunen oder Wurſt ſeyn.

7) Noch können die **Mohrrüben** mit einem andern ſehr geachteten Gartengewächſe zuſammengeſetzet, und dem Geſinde gefälliger gemachet werden.

den. Dieſes ſind die Ertüffeln, die, nachdem die Mohrrüben halb gahr gekochet ſind, geſchälet und zerſchnitten dazu gethan werden, indem die Ertüffeln weniger Zeit zum Gahrkochen bedürfen. Man ſchneidet zum Gewürze etwas Bollen daran. Die Hausmutter kann ſich eine ſolche Zuſammenſetzung zweyer Gartengewächſe gern gefallen laſſen, indem die eine Frucht ſo gemein und wohlfeil als die andere iſt, und auf ſolche Weiſe doch ein Veränderungsfähiges Eſſen mehr aufbringen kann.

8) Es iſt auch in guten Ländern, zur Aerndtezeit, nicht ungewöhnlich, den Schnittern grüne Erbſen, unter den Mohrrüben, zu kochen. Es werden hierzu gemeiniglich nur Felderbſen genommen, die, nachdem ſie ausgepalet, oder ausgelöſet worden, zu den halb gahr gekochten Mohrrüben hinzugethan werden. Sind aber die Erbſen ſchon alt, und ſehr dicke, ſo muß man ſie mit den Mohrrüben zugleich ankochen, weil ſie ſonſt nicht weich werden können. Mohrrüben und Erbſen werden mit Peterſilie gewürzet, und es iſt zu merken, daß man von dieſem Gerichte, bis zum andern Tage, nichts aufbewahren oder übrig laſſen muß, indem die Peterſilie den Küchengewächſen eine geſchwinde Säurung zuzieht.

9) Die dem Geſinde zu kochenden Mohrrüben müſſen bereits bis zu einer ziemlichen Dicke erwachſen ſeyn, welches vor der Aerndte kaum geſchieht. Denn ſolche noch dünne und zu jung kochen zu wollen, würde, in Anſehung des Geſindetiſches, ſchon als eine Verſchwendung, oder unwirthſchaftliches Verfahren, anzuſehen ſeyn.

17) Paſtinack.

Die Paſtinacken werden, gleich den Mohrrüben, vorbereitet, gekocht, mit Peterſilie aber und Thymian gewürzet. In geringen Ländern werden ſie ohne Fleiſch gekochet und geſpeiſet, und machen allemal eine Mittagsmahlzeit aus, die mit Butter oder Käſe beſchloſſen wird.

1) Dieſe Gartenwurzel nimmt im Winter einen ſehr ſüßen Geſchmack an, und wird daher lieber zur Sommerszeit gegeſſen. Um aber die Süßigkeit der Paſtinacken alsdenn zu mindern, ſo können, wie vorhin bey den Mohrrüben geſagt worden, Ertüffeln darunter gekochet, und geſpeiſet werden.

2) Soll Fleiſch mitgekochet werden, ſo muß es, in einem beſondern Topfe beygebracht, wenn es halb gahr iſt, mit ſeiner Brühe, zu den ebenfalls halb gahr gekochten Paſtinacken hinzugethan, und beydes zuſammen vollends gahr gekochet werden.

3) Dieſes Fleiſch kann allerley Art ſeyn, Rindfleiſch, Hammelfleiſch, Rindskaldaune, Gänſe, Enten, Hühner und Tauben. Wenn aber von jungen Enten, Hühnern und Tauben, kein Fett für dieſe Vorkoſt auskochen kann, ſo muß etwas Butter angeleget werden.

4) Paſtinacken, mit nur erwähnten Fleiſcharten ſind ſowohl ein Aerndteeſſen des Mittags für die Schnitter, als auch ein Sonntagseſſen.

5) Es werden auch Fiſche und Paſtinacken zuſammen gekochet. Wenn letztere meiſt gahr ſind, werden die in Stücken zerſchnittenen rohen Fiſche auf die Paſtinacken in den Keſſel gelegt; wenn die Fiſche gahr ſind, thut man etwas Milch, Pfeffer, Butter und klein geriebene Semmel hin-

zu, und läßt alles zuſammen noch etwas aufſieden. Dieſes Eſſen kann den Schnittern in der Aerndte zum Abendeſſen gegeben werden, wie es ſonſt eine Mittagskoſt an Fleiſchtagen in der Woche iſt.

18) Weiße Rüben.

Die weiße Rüben ſind in Deutſchland nicht einerley Art. Ich will ſie aber nur in große und kleine Rüben eintheilen, unter welchen letztern gemeiniglich die ſogenannten Steckrüben, oder die kleinen Märkiſchen Rüben, verſtanden werden. Die großen Rüben werden geſchälet, in mäßige Stücken zerſchnitten, in kaltem Waſſer abgewaſchen, und mit kaltem Waſſer, oder vorräthiger Fleiſchbrühe gekocht, und etwas Pfeffer hinzugethan. In Töpfen laſſen ſie ſich am beſten kochen.

1) Weil dieſe große Rüben ſehr bald weich kochen, ſo muß das Fleiſch, welches gemeiniglich Hammelfleiſch iſt, beſonders in einem eigenen Gefäße halb gahr gekochet werden, und ſodann zu den halb gahr gekochten Rüben gethan, und zuſammen vollends gahr gekochet werden. Es kann alles Fleiſch, welches fett iſt, auf ſolche Weiſe mit dieſen Rüben gekochet werden, dergleichen iſt, außer dem gedachten Hammelfleiſche, Rind- Schweine- Gänſe- und Entenfleiſch.

2) In Wochentagen ſind dieſe Rüben und Fleiſch ein Mittageeſſen. In geringen Ländern werden ſie allein, ohne Fleiſch, gegeſſen. Man kann auch zur Winterszeit mit einemmale einen ſolchen Vorrath kochen, daß, für folgende Tage, aufgewärmte Eſſen davon gegeben werden.

3) Eben dieſe Rüben werden auch mit Milch, doch ohne Fleiſch, gekochet. Nämlich es werden

die Rüben mit Waſſer angeſetzet; wenn ſie meiſt gahr ſind, das Waſſer abgegoſſen, und ſodann Milch, Butter und Pfeffer zugethan, und damit vollends gahr gekochet. Zu dieſen mit Milch gekochten Rüben wird Eyerkuchen, Wurſt, gebratener Speck, Pöckel- und Räucherfleiſch, kaltes oder warmes, gegeben, und iſt ein Mittagseſſen an Wochentagen.

4) Hat man getrocknete oder ſogenannte welke Rüben, ſo werden ſie mit Speckbrühe, oder in deren Ermangelung mit Schmalz gekochet, und allerley, für ſich beſonders gekochtes Fleiſch, auch Eyerkuchen, dazu gegeſſen; welches gleichfalls ein Mittagseſſen in der Woche iſt. An die welken Rüben kömmt kein Gewürze, außer Salz.

5) In der Mark werden die kleinen Rüben auch dem Geſinde gegeben. Sie dürfen nicht geſchälet, ſondern abgeſchrapet, gewaſchen und mit Fleiſchbrühe gahr gekochet werden. Wenn Fleiſch daran kommen ſoll, ſo muß es vorhin halb gahr gekochet, mit den vor ſich ebenfalls halb gahr gekochten Rüben zuſammengethan, und beydes zuſammen vollends gahr gekochet werden.

6) Die kleinen Rüben mit Rind-, Schweine-, Hammel-, Gänſe-, und Entenfleiſch gekochet, ſind ein Mittagseſſen, auch an Sonntagen; und da das Schrapen dieſer Rüben für viele Hausgenoſſen viel Zeit erfordert, ſo iſt es in einigen Häuſern eingeführet, daß Knechte und Mägde zum Sonntagseſſen, des vorhergehenden Sonnabends Abends, die erforderten Rüben abſchrapen müſſen. Uebrigens wird außer dem Salze auch Pfeffer an dieſe Rüben gethan. Sie werden auch nicht klein geſchnitten; es ſey denn,

daß ſie von der größern Art wären, welchenfalls ſie, der Länge nach, in zwey Theile aufgeſchnitten werden.

19) Kohlrüben oder Unterkohlrabi.

Die Kohlrüben werden eben, wie die großen weißen Rüben, zubereitet und verſpeiſet.

20) Kohlrabi, Oberkohlrüben.

Auch der Kohlrabi hat, mit den weißen Rüben, gleiche Zubereitung in der Küche, und Verſpeiſung bey Tiſche.

21) Ertüffeln.

Die Ertüffeln werden, in einem Eymer kalten Waſſers, mit einem ſtumpfen Beſen erſt tüchtig abgeſtauchet, hierauf abgeſchälet oder abgeſchrapet, in Stücken zerſchnitten, und mit Waſſer weich gekochet. Hiernächſt werden ſie gebrochen, und wenn ſie zu einem Brey geworden, gleich den gebrochenen Erbſen, aufgegeben, und mit Fleiſchbrühe übergoſſen; nachdem zuvor, mit einem Löffel, Vertiefungen eingedrücket worden.

1) Gebrochene Ertüffeln ſind ein Mittagseſſen, in geringen Ländern. In Mittel- und guten Ländern aber werden ſie nicht ohne Fleiſch, Wurſt oder Eyerkuchen aufgeſetzet. Letztern Falls können ſie ein Sonntags- auch Aerndteeſſen für die Schnitter ſeyn. Hat man kein fettes Fleiſch, um deſſen Brühe auf die Ertüffeln zu geben, ſo kann in Krappen zerſchnittener Speck ausgebraten, und beydes, Krappen und daraus gekommenes Schmalz, aufgegoſſen werden.

2) In Scheiben geſchnittene Ertüffeln werden mit fetter Fleiſchbrühe gekochet, wenn ſie aber meiſt

meiſt gahr ſind, Peterſilie angeſchärbet, und Eyerkuchen, oder allerley Fleiſch, darneben gegeſſen. Solche Ertüffeln, in Begleitung des Fleiſches, können ebenfalls ein Mittagsbrod für die Schnitter, zur Aerndtezeit, abgeben.

3) Auch kann man Fleiſch, vornehmlich Hammelfleiſch, mit Ertüffeln zugleich kochen. Dieſes geſchieht dergeſtalt, daß die in Scheiben zerſchnittenen Ertüffeln halb gahr gekochet, und das Fleiſch, meiſt ganz gahr, hinzugethan werden.

4) Ertüffeln können alle und jede Fleiſcharten, auch Fiſche, vertragen, und ſind daher, ſo zu ſagen, ein rechter Scherwenzel, der ſich zu allem muß brauchen laſſen. Sie haben überhaupt darinn den Vorzug vor allen übrigen Kochſpeiſen, daß der gemeine Mann ihrer gar nicht überdrüßig wird, und ſie nicht nur alle Tage, ſondern auch täglich, Mittags und Abends, gern ißt. Man laſſe es daher lieber an andern Vorkoſten fehlen, nur nicht an Ertüffeln. Sie ſind das Manna des gemeinen Mannes, doch kann man mit Erbſen in der Sättigung weiter kommen. Dieſe halten bey arbeitſamen Leuten länger gegen. Die Ertüffeln werden zwar in mehrerer Maaße gegeſſen, allein das Geſinde empfindet mehr und frühern Hunger, als nach gegeſſenen Erbſen.

5) In manchen Jahren ſind die Ertüffeln, wie mans nennt, eiſermadigt, das heißt, ſie ſind inwendig mit röthlichten Streifen durchzogen. In dieſem Zuſtande ſind ſie keine geſunde Speiſe, und erregen faule Fieber, auch wohl Ruhren. Eine chriſtliche Hausmutter muß auf dieſen Umſtand aufmerkſam ſeyn, und dieſe Frucht alsdann lieber zur Viehfütterung anwenden. Auch ſind

die

die Ertüffeln ungeſund, wenn ſie nicht ihre völlige Reiſe erlanget haben, und vor der Zeit, wenn ſie noch klein und jung ſind, verſpeiſet werden. Ein gleiches iſt zu halten von den Ertüffeln, die in naſſen Aeckern erzeuget worden, und ſich durch einen ſogenannten mohrichten Geſchmack verrathen. Eben und noch mehr ſind ſie ungeſund, wenn ſie vom Froſte gelitten haben, und ſodann kaum noch von den Schweinen gefreſſen werden. Es iſt alsdenn ſehr unredlich gehandelt, wenn dieſe gefrorne Ertüffeln, unter die guten, mit gekochet, und als gebrochene zur Geſindeſpeiſung genutzet werden. Dieſe und dergleichen andere böſe Künſte entehren die Menſchheit, die wir auch an dem geringſten Dienſtbothen nicht verkennen ſollen.

22) Grüne Bohnen, Brechbohnen.

Dieſe Bohnen ſind von den oben angeführten weißen getrockneten Bohnen zu unterſcheiden, deshalb nennt man ſie in der Haushaltung **grüne Bohnen**; weil ſie noch in der Schote ſind, und in, und mit derſelben, ſo grün und ungetrocknet ſie aus dem Garten kommen, verſpeiſet werden. Unter den Schminkbohnen unterſcheidet man noch eine beſondere Art derſelben, die in der Gärtnerey unter dem Namen, **Schweizerbohnen**, bekannt iſt, von dem gemeinen Manne aber **Brechbohnen** genannt werden. Und dieſe ſind es, die nicht dürfen mit dem Meſſer klein geſchnitten, ſondern nur mit der Hand, in zwey bis drey Theile, zerbrochen werden. Dieſe ſolchergeſtalt zerbrochene **grüne Bohnen oder Schweizerbohnen**, werden in einem Keſſel mit Fleiſchbrühe gekocht; und wenn ſie etwa halb gahr ſind, ſo wird das, für ſich allein eben ſo weit

weit gekochte Fleiſch hinzugethan, und beydes zuſammen in dem Keſſel vollends gahr gekochet.

1) Die Schnittbohnen, oder diejenigen unter den grünen Schminkbohnen, die fein geſchnitten werden müſſen, und daher viel Zeit wegnehmen, werden eben nicht auf den Geſindetiſch gebracht. Sie erfordern überdem zum Weichkochen nicht wenig Butter oder Schmalz.

2) Die Schnittbohnen werden gebraucht, wenn ſie noch jung und zart ſind, und in der Schote noch keine Bohnen ſonderlich formiret haben. Die Schweizerbohnen dagegen werden zur Speiſe genommen, wenn die Bohnen ſchon dicke und völlig ausgewachſen ſind. Man kann daher dieſe Bohnen in kurzer Zeit, wenn der Baſt, den ſie haben, ohne ſonderliche Mühe abgezogen worden, durchbrechen. Sie ſind den ganzen Herbſt hindurch zu haben, ſo lange nämlich keine ſtarke Nachtfröſte einfallen. Denn von dieſen wird die noch ſaftige Bohne verdorben, und unbrauchbar gemacht.

3) Da dieſe Schweizerbohnen eines der bereitſamſten Eſſen ſind, ſo muß man ſie zur Geſindeſpeiſung einführen, wo ſie noch nicht als eine ſolche bekannt ſind. Denn dafern ſie einmal eingeführet ſind, werden ſie ſehr gern und oft gegeſſen.

4) Die gewöhnlichſte Art, dieſe Bohnen zu kochen, iſt mit Hammelfleiſch, welches zur Herbſtzeit am meiſten fett iſt. Es kann auch Rindfleiſch genommen werden, und iſt auf beyderley Weiſe ein Mittagseſſen, ſowohl des Sonntags, als auch an Wochentagen. Das zu dieſen Bohnen eigene Gewürze iſt Pfefferkraut und Peterſilie, die aber vor dem Aufgeben der Bohnen erſt angeſchnitten werden müſſen.

23) Grüne Erbſen in Schalen (Schoten).

Schotenerbſen werden mit kaltem Waſſer zum Feuer gebracht, und wenn ſie weich ſind, aufgegeben, und mit Salz beſtreuet. Man nimmt hierzu nur Feldſchoten, und ſie werden nicht oft gegeben, weil das Pflücken der Schoten Zeit koſtet. Wo ſolche Streifſchoten (denn ſo nennt man ſie auch, weil ſie zwiſchen den Zähnen durchgezogen, und die Erbſen aus der Schale ſolchergeſtalt ausgeſtreifet werden,) gebräuchlich ſind, da werden ſie gemeiniglich nur des Sonntags zum **Abendbrod** gegeben.

24) Kürbiß.

Wenn der, von der äußern harten Schale, und inwendigem weichen Marke und Kernen, befreyete, und in gröbliche Stücken zerſchnittene **Kürbiß** mit Waſſer in einem Keſſel weich gekochet iſt, (wenn ſolches ziemlich eingekochet, und nichts davon abgegoſſen werden darf, ſchmeckt er deſto lieblicher,) ſo wird, vorhin mit Waſſer meiſt weichgekochte **Hirſe** hinzugethan, **Milch** zugegoſſen, oder in Ermangelung der Milch, klein geriebener **Mohn**, mit **Pfeffer** gewürzet, u d zuſammen aufgekochet.

1) Bevor Hirſe und Milch zum **Kürbiß** kommen, muß er in dem Keſſel mit der Kelle ganz klein gerühret werden, damit keine Stücken mehr darinn zu finden ſind.

2) Dieſe Vorkoſt iſt ein **Mittagseſſen**, an **Wochentagen**, und wird in geringen Ländern ohne andere Speiſen allein gegeſſen. In Mittelländern aber wird ein Eyerkuchen daneben aufgeſetzet.

3) Die Kürbiſſe müſſen ihre rechte Reiſe haben, und es iſt ein ſehr verwerfliches Kunſtſtück, wenn

man

man die kleinen unreifen Kürbiſſe unter die reifen verkocht, und verſpeiſen läßt.

25) Gurken.

Wenn die Gurken geſchälet und in dünne runde Scheiſen zerſchnitten worden, ſo werden ſie in einem Keſſel mit hinlänglichem guten Biereſſig, ohne Waſſer dazu zu thun, gekochet, nachdem Schmalz, oder beſonders, in einem Tiegel vorhin ausgebratenes, klein geſchnittenes Speck, nebſt den daraus gewordenen Krappen, zugleich mit zum Eſſig genommen worden. Sind die Gurken meiſt gahr geworden, wird etwas in Eſſig dünne gemachtes Waitzenmehl hinzugefüget, damit die Brühe nicht zu dünne, ſondern ſemiſch ſey, und zuletzt wird noch etwas geſtoßener Pfeffer angeſchüttet.

1) Gurken auf dieſe Weiſe bereitet, ſind theils ein Mittags- theils ein Abendeſſen.

2) Wenn ſie ein Mittagseſſen in guten Ländern abgeben, ſo wird Eyerkuchen dazu gereichet.

3) Sie ſind auch ein Abendeſſen in der Aerndte für die Schnitter, und alsdenn wird ein Eyerkuchen, der nicht ganz gemeiner Art iſt, ſondern etwa kleine eingeſchnittene Scheiben Braten oder Knackwurſt enthält, dazu aufgeſetzet. Es können auch hart gekochte Eyer, gekochter, gebratener, oder roher Schinken, in Schnitten, oder Ueberbleibſel eines Bratens von der Mittagsmahlzeit, die Begleitung ausmachen.

4) Dieſe gekochte Gurken müſſen nicht kalt, wie der Gurkenſallat, ſondern warm gegeſſen werden, und ſind als ein Lieblingseſſen des Geſindes zu achten.

5) Saure eingemachte Gurken will das Geſinde in guten und Mittelländern nicht gern auf dem Lande überall eſſen. Sie ſind mehr unter dem gemeinen

Manns

Manne in Städten beliebt. Die gewöhnlichſte Art ſie einzumachen iſt dieſe: nachdem ſie eine Nacht in friſchem Waſſer geſtanden, und der daran geweſene Moder losgeweichet iſt, daß ſie hierauf abgewaſchen, in einen Topf eingeleget, zwiſchen Schichten Kirſch- und Weinblätter nebſt Dill gemenget, und wenn das Gefäß voll iſt, mit Waſſer, darinn Salz zerlaſſen iſt, übergoſſen, ein Deckel aufgeleget, und mit einem Steine beſchweret werden.

26) Gebacken Obſt, trocknes Obſt.

Das getrocknete Obſt, worunter Aepfel, und vornehmlich Birnen, verſtanden werden, muß mit heiſſem Waſſer abgewaſchen, und ohne Hinzuthuung geräucherten Fleiſches oder Specks, für ſich allein, mit Waſſer und etwas Schmalz oder Butter, weich gekochet werden.

1) **Gebackene Aepfel** werden ſelten für ſich allein, ſondern mit gebackenen Birnen vermenget, gekochet.

2) **Gebackene Birnen** können für ſich beſonders gekochet werden, wenn es an Aepfeln fehlet.

3) Wenn Speck, Schinken, friſches oder geräuchertes Schweinefleiſch, neben ſolchem Obſte, gegeſſen werden ſoll: ſo muß ſolches alles für ſich allein gekochet werden, denn das Obſt möchte zu fett gerathen, und dem Magen undienlich ausfallen.

4) Es iſt ſehr gebräuchlich, daß **Klößt** unter dieſem **trocknen Obſte gekochet**, und ſehr gern gegeſſen werden. In dieſem Falle verfähret man alſo: Wenn das Obſt gahr iſt, ſo wird die Brühe abgegoſſen, und in einem Keſſel aufgeſetzet; die Klöße werden alsdenn in ſolcher Obſtbrühe gekochet,

kochet, endlich aber das Obſt in der Schüſſel mit den Klößen vereiniget. Das feinſte Roggenmehl kann zu ſolchen Klößen genommen werden, wenn es am Waizenmehl fehlet.

Wie aber die Klöße ſelbſt zu fertigen ſind, das iſt Kap. III. No. 1. nachzuſehen.

5) Gebackenes Obſt iſt ein Mittagseſſen, und kann, wenn keine Klöße darinn ſind, ſtatt des bey- geſetzten Fleiſches oder Specks, auch Eyerkuchen zur Begleitung ſeyn. In guten und Mittelländern iſt es für die Schnitter kein Aerndteeſſen, ſondern allein für die Harker, wenn ſonderlich dieſen das Mittagsbrod ins Feld zugeſchickt wird; weil es eben nicht nöthig iſt, daß das Obſt warm ſey, indem es auch kalt gut ſchmeckt.

27) Grüne Birnen.

Dieſe werden, zum Unterſchied des Backobſtes, grün genannt, nicht in dem Verſtande, daß ſie unreif, und auch nicht weich, oder nicht gelb, gegeſſen werden müßten. Nein, ſie müſſen reif ſeyn, oder doch ihrer Reife ſich genähert haben. Denn, in unreifem und noch zu hartem Zuſtande, wollen ſie nicht gut weich werden; die aber doch weich kochen, ſind eines der allerunſchmackhafteſten Eſſen. Sie werden nach Beſchaffenheit ihrer Größe, in zwey oder mehr Theile zerſchnitten, und gleich den gebackenen Birnen, mit etwas angelegter Butter oder Schmalze, weich gekocht.

1) Unter die grünen Birnen werden keine grüne Aepfel mit gekocht. Es iſt gleichfalls ſehr ge- bräuchlich, wie vorhin von den gebackenen Bir- nen geſagt worden, auch Klöße, nach gleicher Verfahrungsart, mit ihnen zu bereiten.

2) Man kann noch geſchwinder fertig werden, wenn man, ſtatt der Klöße, ſchwarz Brod (feines weißes Brod ſchmeckt nicht ſo gut,) am Feuer röſtet, und unter den grünen Birnen zuletzt mit weich kochen läßt. Das eigene dieſen Birnen zukommende Gewürz iſt trockener Beyfuß.

3) Außer den vorhin, bey den trocknen Birnen gedachten Speiſen, die zu dieſen grünen auch können gegeben werden, läßt ſich auch friſches Schweinefleiſch, wie auch Braten, zugleich mit aufſetzen.

4) Grüne Birnen kommen nur des Mittags auf den Tiſch. Sie ſind auch in guten und Mittelländern ein Sonntagsgericht, nur bleibt der Eyerkuchen dann weg, und wird am Sonntage allerley Fleiſch oder Braten dazu gegeben.

5) Da die grünen Kochbirnen eine Zeitſpeiſe ſind, und nur eine gewiſſe Dauer haben, ſo müſſen ſie vom Herbſte an, nach Beſchaffenheit ihrer Art, fleißig gekochet, und mittelſt derſelben die Dauerſpeiſen für andre Jahreszeiten deſtomehr geſchonet werden.

28) Gebackene oder getrocknete Pflaumen.

Wenn dieſe in einem gemeinen Backofen gebacken worden, ſo müſſen ſie, wie bey den gebacknen Birnen und Aepfeln geſagt iſt, mit warmem Waſſer von der anſitzenden Aſche befreyet werden. Sie werden mit bloßem Waſſer weich, und ohne Salz gekochet.

1) Gebackene Pflaumen guter Art werden ſehr füglich als eine courante Waare verkauft, und müſſen daher für den Geſindetiſch nicht ſehr häufig gekochet werden.

2) Sie werden nur bey dem Braten aufgetragen, und als eine ſolche Koſt nur in der Maaße gekochet,

chet, daß das Geſinde eben nicht, wie an andern Vorkoſten, ſich daran ſatt eſſen ſolle. Dieſerwegen bringt man ſie nur in kleinen Schüſſeln auf den Tiſch.

29) Sallat.

Sobald der Sallat zu einer ziemlichen Größe erwachſen iſt, ſo wird kein Küchengewächſe täglicher und häufiger auf dem Geſindetiſche verſpeiſet, als dieſes; weshalb in den Gärten auf die Cultur des Sallats hauptſächlich geſehen werden muß. Er wird verleſen, gewaſchen, das Waſſer ausgedrückt, und mit gutem Biereſſig, Oel und etwas Salz angemachet.

1) Sallat, ſo lange er zu haben iſt, wird alle Abende an warmen Tagen gegeſſen. Er iſt ſodann ſtatt der Suppe, und folget nichts darauf, als Butter und Käſe.

2) Auch wird der Sallat das Mittageſſen an warmen Tagen; dazu wird Eyerkuchen, Speck, oder Schinken in guten und Mittelländern gegeben.

3) Für die Schnitter zur Aerndtezeit wird eben daſelbſt der Sallat das Abendeſſen mit harten Eyern oder Eyerkuchen; welcher letztere etwas beſſer, als ſonſt, bereitet wird. Auf die Perſon werden zwey Eyer gekochet.

4) Der Sallat wird auch gebrühet. Der Eſſig wird am Feuer warm gemachet, Schweine- oder Gänſeſchmalz zugleich darinn zerlaſſen, auf den Sallat gegoſſen, und hinlänglich gemenget, damit der Eſſig überall hinkomme. Eben dieſen gebrühten Sallat kann man, in Ermangelung des Schmalzes, alſo fertigen: Würflicht klein geſchnittner Speck muß in einer Pfanne über Kohlen ausgebraten, der ausgefloſſene Speck nebſt

den Krappen aber zu dem Eſſig gethan, hiermit der Sallat übergoſſen und vermenget werden. Dieſe letztere Bereitung des Sallats iſt weitläuftiger, kann aber zur Veränderung mitunter gegeben werden, da er gemeiniglich lieber, als der kalte Sallat, gegeſſen wird.

30) Krautſallat, Kohlſallat.

Weiße Kohlköpfe klein geſchnitten oder fein gehobelt, werden in einem Keſſel mit Eſſig und Schmalz oder ausgebratenem Specke, nebſt deſſen Krappen, und etwas zerſtoßenem Pfeffer, zur gehörigen Weiche gekochet.

1) Dieſer Krautſallat kömmt nicht oft vor, weil deſſen Bereitung Zeit erfordert.

2) Ferner wird dieſer Krautſallat des Abends allein gegeſſen, und Butter und Käſe hinterher gegeben.

3) Wenn der Sallat des Abends mit Eyerkuchen begleitet wird, ſo iſt es ſchon eine Art des feyerlichen Eſſens, als an Sonn- oder Feſttagen, wenn nämlich nicht für dieſe Mahlzeiten ſchon eine beſtändige Speiſe eingeführet iſt.

31) Rothe Rüben.

Dieſe rothen Rüben oder Beete, um ihre Süßigkeit beym Kochen nicht zu verlieren, werden nicht geköpfet. Es wird nur das Kraut abgewürget. Sie werden ſodann reine gewaſchen, gekocht, und wenn ſie gahr ſind, in kaltes Waſſer geworfen, daß ihnen die Haut abgezogen, hierauf aber ſie in dünne Scheiben zerſchnitten werden können. Hiernächſt wird der Eſſig gekochet, und nach dem Erkalten in einen Topf zu den einzulegenden Rüben dergeſtalt gegoſſen, daß ſie ganz damit bedecket ſind; weil ſie ſonſt, wie es heißt, lang oder ſchladdericht

werden müßten. Zwiſchen jeder Lage klein geſchnittener Rüben, wird in ſehr kleine Würfel geſchnittener roher Meerrettig und Kümmel geſtreuet, ohne welche Gewürze die Rüben nicht wohl ſchwecken und gedeihlich ſeyn können.

1) Die ſo eingemachte **rothe Rüben** ſind, als Geſindekoſt, nicht überall gebräuchlich.

2) In ſchlechten Ländern werden dieſe Rüben ganz allein, ohne andere Koſt, zu Tiſche gebracht.

3) In guten und Mittelländern können ſie des Abends an Sonntagen mit Hering, oder Wurſt, auf den Tiſch gebracht werden.

4) Da dieſe Rüben ein überaus bereitſames und gleich geſundes Eſſen ſind, ſo ſollten die Hausmütter es überall einführen; indem ſie alle vier Wochen einen neuen Vorrath bereiten, und damit den ganzen Winter fortfahren können. Wenn die Schlachtzeit iſt, und die Würſte mehr als ſonſt gegeſſen werden, ſo ſollten ſie, in Begleitung dieſer Vorkoſt, mehr als mit irgend einer andern, verſpeiſet werden.

Viertes Kapitel.

Fleiſch.

1) Tauben- und Hühnerfleiſch.

Tauben und Hühner können auf einerley Weiſe gekochet werden, daher ich ſie hier zugleich neben einander ſtelle. Wenn dieſes Hausgeflügel geſchlachtet, mit den Federn in ein Gefäß heiß geſottenen Waſſers gebrühet, und hierdurch das Abſtreifen der Federn bewirket worden: ſo wird es, wenn es zuvor von den Eingeweiden befreyet, oder nach der Küchenſprache, ausgenommen worden, ein paar Stunden in kaltes Waſſer zur Ausziehung des Blutes geleget, und

ſodann zum Feuer gebracht. Es kann aber dieſes Geflügel für den Geſindetiſch auf folgende Weiſe bereitet werden.

a) Tauben, oder Hühner mit Reis.

Der Reis muß erſt, für ſich allein, in einem beſondern Gefäße ankochen, und wenn er etwa halb gahr iſt, zu dem, für ſich auch allein kochenden Geflügel, mit etwas klein geriebener Muskatennuß und Butter hinzugethan, und mit dem Fleiſche vollends weich gekochet werden. Die Tauben werden nicht zerſchnitten, ſondern ganz gelaſſen, und auf jede Perſon eine Taube gerechnet. Das Huhn, welches alt iſt, wird zerſchnitten in den Topf geleget, gekochet, und in ſechs Portionen für ſechs Perſonen zertheilet. Soll der Reis zugleich als Suppe gegeſſen werden, ſo muß er nicht zu ſehr einkochen, damit er nicht zu ſteif werde. Im Fall aber die Reisbrühe allzu dünne wäre, ſo kann noch ein Ey angequerlet, aber nicht gekocht werden, damit es nicht zuſammenlaufe.

Tauben oder Hühner mit Reis ſind ein Mittagsmahl des Sonntags, auch in der Aerndte für die Schnitter.

Anmerkung. Die der Reinlichkeit ergebene Hausmutter unterſcheidet ſich von andern in der Geſindeküche darinn, daß ſie das Fleiſch durch Auskühlen ſäubert. Wenn nämlich das Fleiſch angefangen hat aufzuwellen, ſo wird es mit dem Gefäße vom Feuer gerücket, und aus der kochenden Brühe herausgenommen, in kalt Waſſer geworfen, und nachdem es ausgekühlet und erſtarret, wenn es Geflügel iſt, nachgeputzet, und von allen, etwa noch rückſtändigen Stoppeln der Haut befreyet. Das Kalbfleiſch aber und Rindfleiſch, wird

wird nach dem Auskühlen auch verputzet, und von allem Unrathe geſäubert. Wenn denn die erſte Brühe dieſes Fleiſches etwas geſtanden, ſo wird ſich mancherley Unrath auf den Boden geſenket haben, der denn, nach abgegoſſener Brühe, zurückgelaſſen, das verputzte Fleiſch aber, mit ſeiner erſten, auf ſolche Art gereinigten Brühe, wieder zum Feuer gebracht wird. Daß aber dieſe erſte Brühe beyzubehalten, iſt deshalb rathſam, weil von dem darinn angekochten Fleiſche ſchon viel Kraft eingezogen iſt.

b) Tauben oder Hühner mit Nudeln.

Wenn die Nudeln gahr gekochet ſind, ſo werden ſie zu dem, für ſich beſonders, gahr gekochten Tauben- oder Hühnerfleiſche, bey dem Anrichten, in eine Schüſſel zuſammen gethan. Die Tauben werden hier auch ganz gelaſſen, die Hühner aber in Portionen zerleget, und ſind gleichfalls Mittags-, ſowohl Sonntags-, als Aerndteſpeiſen. Will man aber der Mahlzeit mehr Anſehen geben, ſo können Tauben oder Hühner für ſich in einer gleich zu beſchreibenden Mayeranbrühe, die Nudeln aber darneben für ſich in einer eigenen Schüſſel aufgeſetzet werden; daß daher, auf dieſe Weiſe, zwey Schüſſeln auf den Tiſch zu ſtehen kommen, und mehr in die Augen fallen.

c) Tauben oder Hühner mit Mayeran.

Wenn das Fleiſch nun beynahe völlig gahr iſt, ſo wird, nebſt etwas Butter, grüner oder trockner Mayeran angeleget, und ein wenig mit aufgeſotten. Dies Gericht iſt dem vorigen, in nämlichen Umſtänden, gleich zu achten.

d) Tauben oder Hühner mit Thymian.

Es müſſen Tauben oder Hühner für ſich kochen, klein würſelichter Speck aber in einem Tiegel braten, etwas Mehl und Thymian darunter gerühret, und hierauf zu dem Fleiſche angegoſſen werden.

Anmerkung. Wenn grüne Kräuter in bratendes Speck oder ander Fett, ſollen geworfen werden, ſo muß die Pfanne von dem Feuer weggenommen, und das Speck in etwas abgekühlet, hierauf aber die grünen Kräuter, (die Zwiebeln brauchen eben dieſe Vorſicht,) ins Speck gethan, und ſodann mit demſelben in der Pfanne wieder angebraten werden. Wenn grüne Kräuter, es thun es auch die trocknen, auch Mehl, in das über den Kohlen glühende Speck oder ander Fett geworfen worden, ſo iſt Gefahr, daß daſſelbe auffliege, und den Schorſtein anzünde. Es muß alſo die Hausmutter, bey dem bratenden Specke, ja recht achtſam ſeyn, weil dadurch unzählige Feuerſchäden bereits entſtanden ſind.

e) Tauben oder Hühner mit Klößen.

Hier werden Tauben oder Hühner für ſich mit einer Mayeran- oder Thymianbrühe, die Klöße aber für ſich allein, gekochet, und es werden das Fleiſch ſowohl als die Klöße, jedes für ſich in einer Schüſſel allein, alſo zwey Schüſſeln, aufgetragen.

Es gehöret dieſes Gericht gar nicht zu den bereitſamen, und wird daher nicht allzu oft in der Aerndte für die Schnitter, oder überhaupt, des Sonntags nur zur Mittagsmahlzeit, bereitet.

f) Tau-

f) Tauben mit Paſtinacken.

Die klein geſchnittenen Tauben kochen für ſich, die Paſtinacken auch, und wenn beyde halb gahr ſind, ſo werden die Tauben zu den Paſtinacken, mit etwas Butter und Thymian gethan, und beydes zuſammen gahr gekochet, nachdem die Taubenbrühe zu den Paſtinacken auch hinzu gegoſſen worden.

Dieſe Tauben mit Paſtinacken werden Sonntags, auch in der Aerndte von Schnittern, als Mittagsſpeiſe, gegeſſen.

2) Enten- und Gänſefleiſch.

Auch dieſes Hausgeflügel ſteht zuſammen, indem es ſich in der Zubereitungsart ganz gleich iſt.

a) **Enten oder Gänſe mit Mayeran.** Sie werden wie die Tauben mit Mayeran nach Nr. 1. c. gekochet.

b) **Enten oder Gänſe mit Thymian.** Sie haben gleiche Bereitung wie Tauben oder Hühner nach Nr. 1, d.

c) **Enten oder Gänſe mit Paſtinacken.** Man kochet ſie nach Nr. 1, f.

d) **Enten oder Gänſe mit Ertüffeln.** Auch dieſe werden gekocht nach Nr. 1. f.

e) **Enten oder Gänſe mit Erbſen.** Die erſtern werden mit einer Mayeran- oder Thymianbrühe, für ſich beſonders gekochet, und in einer eigenen Schüſſel aufgetragen; die Erbſen aber für ſich allein, dicke gekochet und gebrochen, in einer eigenen Schüſſel, gleichfalls neben dem Fleiſche gereichet. Es können auch gebrochene Ertüffeln für ſich in einer eigenen Schüſſel, wie die dicken Erbſen, neben dieſem Fleiſche zu ſtehen kommen.

f) Die Gänſe werden auch geräuchert, und nach und nach verſpeiſet. Sie ſind für ſich allein zu kochen, die Brühe aber iſt zu allerley Vorkoſten zu gebrauchen. Sie werden mit dicken Erbſen, trocknen gebrochenen Bohnen, Ertüffeln, Kohl und Rüben, und in guten und Mittelländern nur in der Woche, an Fleiſchtagen des Mittags gegeſſen. Mit der Pöckelgans iſt es eben ſo.

Anmerkung. Wenn Enten und Gänſe nur als Kochfleiſch gebrauchet werden ſollen: ſo müſſen ſie nicht ſo fett ſeyn, als man ſie zum Braten mäſtet und fett machet. Sie können ganz mager, obwohl fleiſchicht ſeyn, und beſonders Fett, Butter oder Schmalz, die Brühen eßbar machen. Uebrigens ſind aus dieſem Fleiſche, ſowohl Sonntags=, als Aerndtemahlzeiten für die Schnitter des Mittags zu bereiten.

3) Hammelfleiſch, Schöpſenfleiſch.

Das Hammelfleiſch iſt entweder friſch (grün), oder gepökelt, oder geräuchert. Wenn es gepökelt iſt, ſo wird es mit Zwiebeln (Bollen) gekochet, und kurz vor dem Wegnehmen vom Feuer etwas Semmel angerieben, oder angebrocket. Es können, zu dieſem gepökelten Hammelfleiſche, beſonders für ſich allein gekochte Vorkoſten, in beſondern Schüſſeln, gegeben werden: dicke Erbſen, gebrochene Ertüffeln, Mohrrüben und Paſtinacken. Geräuchert Hammelfleiſch wird ohne alle andere Zuthat mit etwas angelegtem Dille gekochet, und itzt benannte Vorkoſten pfleget man beſonders für ſich in ihren eignen Schüſſeln, dazu zu geben. Das friſche Hammelfleiſch aber kann auf folgende Weiſe bereitet werden.

1) Ham=

1) Hammelfleiſch mit Zwiebeln. Wenn dieſes meiſt gahr iſt, ſo werden Zwiebeln angeſchnitten; und damit die Brühe nicht zu dünne ſey, mit geriebener Semmel und Kümmel vollends fertig gemachet. Es können auch, ſtatt der Zwiebeln, die grünen Pfeifen der Zwiebeln, wenn dieſe noch im Lande ſtehen, auch von Winterzwiebeln und Schnittlauch, genommen werden. Wo man viel Zwiebeln bauet, da werden ſie deſto reichlicher angeſchnitten. Es wird aber dieſes Hammelfleiſch mit Zwiebeln nicht als das einzige Eſſen auf den Tiſch gegeben, ſondern man giebt daneben an Vorkoſten, dicke Erbſen, gebrochene Ertüffeln, gebrochene weiße Bohnen, Mohrrüben oder Paſtinacken.

2) Hammelfleiſch mit weißem Kohl. Es wird, wenn das Fleiſch halb gahr iſt, der Kohl hinzugethan, wie Kap. III. Nr. 14. mit mehrerm gewieſen.

3) Hammelfleiſch mit Mohrrüben, weißen Rüben und Paſtinacken. Man ſehe, was bey jedem dieſer Küchengewächſe geſaget iſt, Kap. III. Nr. 16. 17. Man kann auch, wenn jedes Wurzelgewächſe für ſich gekochet, und meiſt gahr iſt, das für ſich gleichfalls halb gahr gekochte Fleiſch, zu erſtern hinzuthun, und mit dem Fleiſche denn zuſammen gahr kochen laſſen. Mit Kohlrüben und Kohlrabi iſt es eben ſo. Das Hammelfleiſch mit bloßen Mohrrüben iſt nur ein Alltagseſſen. Dagegen dieſes Fleiſch mit den andern genannten Vorkoſten ein mittägliches Sonntags- auch Aerndteeſſen für die Schnitter iſt.

4) Kalbfleiſch.

Wenn die Kälber in einer Zeit fallen, da ſie von den Schlächtern nicht ſonderlich geſuchet werden, ſo iſt es nicht übel gethan, ſolche fürs Geſinde zu verſpeiſen. Wenn ſie aber im Preiſe ſind, ſo thut man freylich beſſer, ſie zu verkaufen; da das Kalbfleiſch doch keine Vorkoſt fett machen kann, und darneben noch Butter oder Speck zum Kochen erfordert.

a) Kalbfleiſch mit Reis. Wenn der Reis meiſt gahr iſt, ſo wird er, nebſt Butter und etwas Muſkatennuß, zu dem für ſich meiſt gahr gekochten Kalbfleiſche, hinzugethan, und noch etwas zuſammen aufgekochet. Es können auch kleine Roſinen, oder Korinthen, unter den Reis mit genommen werden. Dieſes iſt ein Feſt- Sonntags- und Aerndtegericht, an Sonn- und Feſttagen fürs Geſinde, an Aerndtetagen aber für die Schnitter des Mittags.

b) Kalbfleiſch mit Mayeran. Dieſes wird gekochet wie Hühner mit Mayeran. Siehe Kap. IV. Nr. 1. c.

c) Kalbfleiſch mit Thymian. Siehe Kap. IV. Nr. 1. d. Es wird zu dem Kalbfleiſch mit Mayeran oder Thymian, gegeſſen, entweder Hirſe, oder vorher eine Oſterſuppe, und dieſes an Feſt- und Sonntagen. Kann auch in der Aerndte den Schnittern gegeben werden, wenn zu ſolcher Zeit ein Kalb hat müſſen geſchlachtet werden.

d) Kalbfleiſch mit Klößen. Wird wie Tauben- oder Hühnerfleiſch gekochet. Siehe Kap. IV. Nr. 1. e. Es iſt ein Sonntagseſſen, auch zur Aerndtezeit für die Schnitter.

e) Kalb-

e) Kalbfleiſch mit Nudeln. Die Bereitung iſt der gleich, die vom Taubenfleiſche beſchrieben iſt Kap. IV. Nr. 1. b. Dieſes Eſſen iſt auch für Sonntage, ingleichen für die Schnitter in der Aerndte.

f) Kälbergekröſe. Wenn ſolches einmal mit Waſſer aufgekochet geweſen, ſo muß es abgegoſſen, und das Gekröſe verkühlet werden. Sodann wird dieſes Gekröſe wieder mit neuem Waſſer zum Feuer gebracht, mit Butter, klein geſchnittener Peterſilie und Thymian, auch angeriebener Semmel, eingekochet. Dieſes Gekröſe wird in der Woche an Fleiſchtagen gegeſſen.

g) Kälbergeſchlinge. Es muß ſolches, wie das Gekröſe verkühlet, und darauf meiſt gahr gekochet werden. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird Butter in einem Tiegel zerlaſſen, eine klein geſchnittene Bolle oder Zwiebel darinn gebraten, Peterſilie kurz geſchärbet, und geriebene Semmel hinzugefüget, mit welchem allen die Brühe fein kurz einkochen muß. Es wird dieſes Eſſen gleichfalls in der Woche, an Fleiſchtagen, gegeben.

h) Kalbskopf und Füße. Dem Kalbskopf und Füßen werden die Haut gelaſſen, und die Haare abgebrühet. Nachdem ſie ausgewäſſert, hierauf aber im Waſſer und Salze gahr gekochet, und nun herausgenommen ſind, ſo werden die Kinnbacken herausgebrochen, die Zunge beſonders ausgeſchnitten, und neben den Füßen hingeleget, dem Kopfe die Hirnſchale gelöſet, die beyden Knochen herausgenommen, jeder mit etwas Gehirn gefüllet, und neben beygeleget, hierüber aber eine ſaure Brühe gegoſſen, die alſo bereitet wird. In Würfeln zerſchnittenes Speck und Bollen werden gebraten, abgeblätterter Mayeran, grob gekrümelt,

melt, ſchwarzes Brod nebſt großen und kleinen Roſinen und Biereſſig, dazu gethan, und über den Kalbskopf gegoſſen. Das Gehirn wird mit klein geſtoßenem Pfeffer überſtreuet. Man hat hiervon ein Sonntagseſſen zu Mittage, auch an Fleiſchtagen in der Woche.

Anmerkung. Zu Zeiten ſind die Kälber ſo ſehr im Unwerthe, daß der Landwirth, ohne offenbarſten Verluſt, ſie nicht verkaufen, ſondern behalten muß. Es kann ihm aber auch begegnen, daß das Kalbfleiſch nicht auf einmal verthan werden mag, das Kalb aber, oder noch mehrere, nicht länger beym Säugen können gelaſſen werden. In dieſem Falle wird das Kalbfleiſch eingepökelt, und wenn es ein paar Tage im Salze gelegen, in den Rauch gehangen, aber ja nicht zu hart in dem Rauche werden laſſen, damit es nicht einen hölzernen Geſchmack bekomme. Der geringe Landmann ißt dieſes Fleiſch zwar gepökelt, es ſchmeckt aber beſſer geräuchert, daher die Hausmutter des Mittelſtandes, für ihr Geſinde, das **Räuchern des Kalbfleiſches erwählen ſoll.**

5) Rindfleiſch.

Das Rindfleiſch kömmt friſch, (grün,) weniger auf den Geſindetiſch, als geräuchert und gepökelt. In letzterem Zuſtande gehöret es unter die Dauerſpeiſen, die bis auf ſpäte Jahreszeiten wohl und räthlich zu verſparen ſind. In Landwirthſchaften ſoll ſo wenig als möglich für Speiſen Geld ausgegeben, und ſolchergeſtalt ohne beſondere Noth kein Fleiſch gekaufet werden. Wenn aber Rinder zur häuslichen Conſumtion geſchlachtet werden, ſo wird auch für den Geſindetiſch eine und die andere Mahlzeit von friſchem Rindfleiſche bereitet.

a) Rind-

a) Rindfleiſch mit Erbſen. Dieſes ſehr gewöhnliche Eſſen beſteht darinn, daß das Rindfleiſch für ſich allein beygeſetzet, mit Ingwer, Lorbeerblättern und Roßmarin zuſammen, oder mit Roßmarin allein, gewürzet, und ſo ziemlich eingekochet werde. Die Erbſen werden für ſich allein dicke gekochet, in einer Schüſſel für ſich aufgeſetzet, und mit der Brühe des Rindfleiſches übergoſſen. Rindfleiſch mit weißen Bohnen, oder mit gebrochenen Ertüffeln, werden auf gleiche Weiſe zuſammen bereitet. Dieſes Eſſen iſt ſowohl des Mittags an Sonntagen, als auch in der Woche an Fleiſchtagen, wie auch in der Aerndte für Schnitter, ſehr gebräuchlich.

b) Rindfleiſch mit Graupen. Es muß das Rindfleiſch zuerſt für ſich allein in einem eignen Topfe halb gahr gekochet werden; wenn ſodann die Graupen auch für ſich allein halb gahr gekochet, können ſie zu dem Fleiſche, nebſt etwas Muskatennuß, oder Selleryblättern, hinzugethan, und beydes zuſammen vollends gahr gekochet werden: dergeſtalt, daß eine lange Brühe bereitet, und als Suppe mit Löffeln von dem Fleiſche in einer tiefen Schüſſel oder Napfe, abgegeſſen werde. Dieſes Rindfleiſch mit Graupen wird an Sonn- und Feſttagen, wie auch in der Aerndte von den Schnittern des Mittags gegeſſen.

c) Rindfleiſch mit Reis. Dieſes Eſſen iſt der Bereitung nach dem vorhergehenden ganz gleich, und wird auch an gleichen Tagen gegeben.

d) Rindfleiſch mit Hirſe, die in Rindfleiſchbrühe gekochet iſt. Wenn die Hirſe für ſich halb gar gekochet iſt, ſo wird ſie zu dem, eben ſo weit zum Kochen gekommenen Rindfleiſche hinzuge-

zugethan, und damit gahr gekochet. Es wird dieſes Gericht an eben vorgedachten Tagen gegeben, iſt aber nicht überall im Gebrauche. Da es aber doch gut ſchmecket, die Hirſe auch ein Landesproduct iſt, ſo ſollte es mehr eingeführet, und die Ausgabe des baaren Geldes, für Reis geſparet werden.

e) **Rindfleiſch mit Hirſe in Milch gekochet.** Das Rindfleiſch muß für ſich ganz allein, wie Rindfleiſch mit Erbſen, nach Litt. a) gekochet und aufgegeben, die Hirſe aber auch für ſich allein gekochet und aufgegeben werden. Dieſes Eſſen iſt unter dem gemeinen Manne auf den Dörfern bey Kindtaufen und Hochzeiten ſehr Mode, auf den Geſindetiſch aber kömmt es des Mittags, an Sonn- und Feſttagen, auch in der Aerndte für die Schnitter. Wenn ein Aerndteſchmauß gegeben wird, ſo machet es den Anfang der Mahlzeit, entweder des Mittags, oder des Abends.

f) **Rindfleiſch mit Nudeln.** In dieſer Zuſammenſetzung muß das Fleiſch für ſich ganz allein völlig gahr kochen; weil die Nudeln, wenn ſie vor der Zeit mit dem noch nicht gahr gekochten Fleiſche vereiniget werden ſollten, ganz zu Muß kochen würden. Es werden daher die Nudeln für ſich ganz allein gahr gekochet, und erſt, wenn das Fleiſch völlig gahr iſt, hinzugethan. Es iſt dieſes ein Sonn- und Feſttagseſſen, und kann es auch zur Aerndtezeit für die Schnitter des Mittags ſeyn, wenn man getrocknete Nudeln in Bereitſchaft hat. Denn ſolche erſt am Tage des Gebrauchs in der Aerndte machen zu wollen, iſt wegen Kürze der Zeit nicht immer möglich. Es kann übrigens auch eine lange Brühe dem

Rindfleiſche gelaſſen werden, damit ſolche, als Suppe, mit Löffeln möge gegeſſen werden.

g) Rindfleiſch mit Roſinen.

Wenn das Rindfleiſch meiſt gahr iſt, ſo werden nach Proportion des Fleiſches, einige Hände voll große Roſinen, mit etwas Eſſig, Lorbeerblättern, und braun geröſtetem Mehl (das Mehl wird in einem Tiegel beſonders, bis zum Braunwerden, über Kohlen geröſtet,) hinzugefüget, und alles zuſammen noch in etwas aufgekocht. Die Brühe muß nicht allzulang ſeyn, da ſie nicht mit Löffeln als Suppe gegeſſen werden ſoll. Dieſes Rindfleiſch mit Roſinen iſt nur eine Feſtſpeiſe zur Mittagszeit, und unter dem gemeinen Landmanne bey Kindtaufen, beſonders aber bey Hochzeiten gebräuchlich.

h) Rindfleiſch mit Merrettich.

Wenn das Fleiſch faſt ganz gahr gekochet, und keine allzulange Brühe mehr daran gelaſſen worden: ſo wird klein geriebener Merrettich mit etwas zerriebener Semmel zugethan, und noch etwas in der Brühe aufgeſotten. Der Merrettich muß nicht ſehr kochen, weil er dann ſeinen natürlichen Geſchmack verliert. Doch muß er auch nicht ganz roh bleiben, welchenfalls er auch nicht ſchmackhaſt, und zu ſehr beißend ſeyn würde. Es iſt aber Rindfleiſch mit Merrettich ein Mittageſſen des Sonntags, auch in der Woche an Fleiſchtagen. Der Merrettich kömmt erſt im Herbſte zum Gebrauch, weil er des Sommers zu gruſicht ſchmeckt. Doch wird es hiemit in vielen Gegenden eben ſo genau nicht genommen, wenn es der Küche vornehmlich darum zu thun iſt,

 daß

daß eine Veränderung der Kochart angebracht werden ſoll.

i) Rindfleiſch mit Brechbohnen.

Es iſt ſchon Kap. III. Nr. 22. von der Bereitſamkeit dieſer Brechbohnen (Schweizerbohnen) geſaget worden, auch daß ſie am gewöhnlichſten mit Hammelfleiſche gekochet werden. Zur Veränderung aber können dieſe Brechbohnen auch, auf eben die daſelbſt beſchriebene Weiſe, mit Rindfleiſche gekochet werden. Man hat daran beydes, ein Sonntags- und Wochentagseſſen des Mittags, wenn Fleiſchtage ſind.

k) Rindfleiſch mit angeſchnittenen Ertüffeln.

Man hat Kap. III. Nr. 21. geſaget, daß auch Ertüffeln mit Hammelfleiſche zugleich gekochet werden. Auf gleiche Weiſe muß das Rindfleiſch mit Ertüffeln bereitet werden. Und iſt dieſes Gericht vom Rindfleiſche mit gebrochenen Ertüffeln wohl zu unterſcheiden; indem dieſes in zwoen verſchiedenen Schüſſeln, jenes aber, nämlich Rindfleiſch mit angeſchnittenen Ertüffeln, beydes zuſammen nur in einer einzigen Schüſſel, aufgethan wird. Es iſt aber dieſes des Mittags ſowohl ein Sonntagseſſen, als auch an Fleiſchtagen in der Woche, wie auch in der Aerndte für Schnitter, gebräuchlich.

l) Rindfleiſch mit Linſen.

Die Linſen werden, wie Kap. III. Nr. 8. gemeldet worden, für ſich gekochet, und nebſt dem Rindfleiſche, jedes in einer beſondern Schüſſel, aufgetragen. Es kann aber auch, beydes zuſammen, in einer großen Schüſſel, oder Napfe, zugleich

gleich kommen, und die nicht allzudicke gekochten Linſen, wie Suppe, von dem Fleiſche abgegeſſen werden. Solches Rindfleiſch mit Linſen iſt ein Mittageſſen, welches an Sonntagen, Fleiſchtagen in der Woche, auch Aerndtetagen für Schnitter, nicht ungewöhnlich iſt.

m) Rindfleiſch mit weißen Rüben.

Auch dieſes Gericht iſt ſo unbekannt nicht in Gegenden, wo die weißen Rüben ſtark gebauet werden. Man muß die Bereitungsart Kap. III. Nr 18. nachleſen. Kohlrüben und Kohlrabi mit Rindfleiſch werden nicht anders gekochet.

n) Rindfleiſch mit Erdäpfeln oder Erdartiſchocken.

Das Rindfleiſch wird für ſich meiſt gahr gekochet, und zuletzt die, in mäßige Scheiben zerſchnittene Erdäpfel mit vielem Pfeffer zugethan, und mit dem Fleiſche vollends weich gekochet. Das Abgießen des erſten Waſſers, von dieſen angekochten Erdäpfeln, iſt eigentlich nur in der Küche des Mittelmannes gebräuchlich, indem kein einziges Wurzelgewächſe ſo ſehr blähend iſt, als die Erdäpfel. Dieſes Gericht iſt in vielen Gegenden ganz unbekannt, und iſt des Sonntags, auch in der Woche an Fleiſchtagen, ein Mittagseſſen. Es iſt die Einführung dieſer Frucht für den Geſindetiſch eben nicht rathſam, da es nun überall an den doch mehr ſättigenden Ertüffeln nicht mangelt. Es haben aber deßhalb die Erdartiſchocken meiſt nur einigen Werth, daß ſie nicht erfrieren, wenn ſie den Winter hindurch in der Erde gelaſſen werden.

o) Rindskaldaune.

Es iſt die Rindskaldaune unter die Daureſſen zu zählen. Sie wird eingepökelt, wie an ſeinem Orte zu melden iſt, und iſt alſo von Zeit zu Zeit, nicht in eins hinter einander, zu kochen. Sie wird fürs Geſinde ſelten anders, als auf folgende Art, gekochet. Nachdem ſie wie das Kälbergekröſe Nr. 4. vorbereitet worden, ſo wird ſie wohl gekochet, und Peterſilie zur Gewinnung eines guten Geſchmacks, kurz vor dem Wegnehmen vom Feuer angeſchnitten; beym Aufgeben aber in der Schüſſel viel geſtoßener Ingwer übergeſtreuet.

Wenn die Kaldaune ſehr lange im Pökel gelegen, ſo kann ſie leicht übelriechend werden. Sie verliert aber dieſerwegen eben nicht an ihrem guten Geſchmacke, wenn ſie nur vor dem Kochen wohl ausgewäſſert worden. Man kann zu dem Zweck das Waſſer einigemal abgießen.

Es wird aber die Rindskaldaune zu allerley Vorkoſt, als Kohl, Rüben, Ertüffeln, Erbſen, auch Mehlſpeiſen, gegeben, und iſt kein Sonntagseſſen in guten Ländern, ſondern allein gemeine Speiſe an Fleiſchtagen, zum Mittagsbrod.

p) Pökelrindfleiſch.

Das Pökelrindfleiſch muß eine Nacht zuvor eingewäſſert werden; theils um das zu viele Salz auszuziehen, theils um die Brühe des gekochten Fleiſches zur Kochung mancher Vorkoſten brauchbar zu erhalten.

Man kochet dieſes Fleiſch für ſich allein, und würzet es mit Ingwer, Roſinen und Lorbeerblättern. Es wird dieſes Fleiſch mit Erbſen, Bohnen, Linſen, Graupen, Ertüffeln und überhaupt mit allen den Vorkoſten geſpeiſet, die bey dem

dem friſchen Rindfleiſche zuvor benannt worden ſind.

Pökelfleiſch mit dicken Erbſen iſt vom November, bis in den May hinein, in ſehr vielen deutſchen Provinzen, das einmal eingeführte, und feſtgeſetzte Mittagseſſen an Sonntagen. Nur muß dahin geſehen werden, daß es zuletzt, bey der Wiederkunft der warmen Jahreszeit, nicht faul und abgeſchmackt ausfalle. Dieſerhalb muß man ſich mit ſolchem Fleiſche nicht zu ſehr verſpäten, und lieber das Räucherfleiſch, welches beſſer und länger dauert, bis zuletzt verſparen. Der zweyte Theil der Hausmutter wird aber anweiſen, wie mit dem Einpökeln und Räuchern der mancherley Fleiſcharten zu verfahren.

q) Räucherrindfleiſch.

Es muß dieſes Fleiſch nicht eingewäſſert, und für ſich allein mit Lorbeerblättern und Roßmarin gekochet werden. Die Brühe des gekochten Räucherfleiſches kann nicht zur Kochung der Vorkoſten gebrauchet werden. Sie dient nur darzu, daß die fette Brühe über dicke gebrochene Erbſen, trockene gebrochene Bohnen, und gebrochene Ertüffeln, gegoſſen werde. Uebrigens wird dieſes Räucherfleiſch neben allen andern Vorkoſten an Sonntagen, Fleiſchtagen in der Woche, und in der Aernde von Schnittern gegeſſen.

6) Schweinefleiſch.

Das Schweinefleiſch iſt in der Geſindeküche das allergemeinſte, und wird theils friſch, theils gepökelt, theils geräuchert, gegeſſen. Die in der Haushaltung zu ſchlachtenden Schweine theilet man in

Speckſchweine und Fleiſchſchweine. Die Speckſchweine werden ſo ſehr gemäſtet, daß ſie mehr Speck als Fleiſch, oder wenigſtens des einen ſo viel als des andern haben, um geräucherte Speckſeiten zu erlangen. Da aber von dieſen Speckſchweinen, wie an ſeinem Orte gewieſen werden ſoll, auch manches Fleiſch als Kochfleiſch, theils friſch, theils gepökelt und geräuchert, zu nehmen iſt: ſo wird es eben ſo, als das Fleiſch der ſo genannten Fleiſchſchweine, behandelt. Man nennt aber Fleiſchſchweine diejenigen, die nicht ſo ſehr gemäſtet worden, als die Speckſchweine; weil es der Küche bey ſelbigen nicht um Speck, ſondern allein um Kochfleiſch und Braten zu thun iſt. Die Speckſchweine pfleget man gemeiniglich im ſpäten Herbſte, oder im Winter, zu ſchlachten. Die Fleiſchſchweine aber zu allen Jahrszeiten. So iſt es bey den Bauern in guten Ländern ſehr gewöhnlich, daß ſie zur Aerndtezeit Fleiſchſchweine ſchlachten, und das Fleiſch, theils friſch, theils gepökelt verſpeiſen. Nur iſt in Anſehung des zu ſolcher Zeit eingeſalzenen Fleiſches zu wiſſen, daß es keine Dauer haben kann, und daher bald verſpeiſet werden muß. Dieſes geſchieht auch wirklich in Häuſern, die in der Aerndte täglich für viele Schnitter Fleiſch oder Braten nöthig haben, die friſche Wurſt aber den Harkern geben; indem dieſe, wenn ſie auch in den Rauch gehangen wird, nur wenige Tage alsdenn dauret.

a) Schweinefleiſch mit Erbſen.

Das friſche Schweinefleiſch wird für ſich allein gekochet, und zum Würzen nichts als Salbey genommen, die man nur ſtängelweiſe einleget, ohne die Blätter abzupflücken. Die Erbſen werden dicke gekochet, und wenn ſie gebrochen, in ihrer eignen

eignen Schüſſel, mit fetter Schweinefleiſchbrühe auf der Oberfläche, wenn Vertiefungen mit einem Löffel eingedrücket worden, übergoſſen. Es iſt ein Sonntagseſſen des Mittags, auch eine Aerndteſpeiſe für die Schnitter, wird auch in der Woche an Fleiſchtagen gegeben.

b) Schweinefleiſch mit gebrochenen Ertüffeln.

Nachdem das Fleiſch auf vorangezeigte Art für ſich allein gekochet worden, ſo müſſen die Ertüffeln klein gebrochen, und in ihrer eignen Schüſſel, wie die nur erwähnte dicke Erbſen, mit fetter Brühe begoſſen werden. Dieſes Gericht wird auch an den nämlichen Tagen aufgeſetzet. Mit weißen getrockneten Bohnen wird eben ſo verfahren.

c) Schweinefleiſch mit Sauerkohl.

Es muß das Fleiſch gleichfalls für ſich allein gekochet, und in ſeiner eignen Schüſſel, gleich dem vorigen, aufgetragen, und eine Schüſſel Sauerkohl daneben geſetzet werden. Dieſes Eſſen aber kömmt in den meiſten Gegenden nicht des Sonntags, ſondern nur in der Woche an Fleiſchtagen, auf den Tiſch. Der Sauerkohl kann mit der Brühe des Fleiſches gefettet werden, und iſt von ſeiner Kochungsart Kap. III. Nr. 15. nachzuſehen.

d) Schweinefleiſch mit Klößen.

Man muß Fleiſch für ſich, und Klöße auch allein für ſich kochen und gahr werden laſſen. Man hat, in Anſehung der Klöße, zu merken, was Kap. III. Nr. 1. iſt geſaget worden. Dieſes Gericht wird ein Aerndteeſſen des Mittags für

Schnitter. Auch iſt es in der Woche an Fleiſchtagen, zuweilen auch des Sonntags, nicht ungewöhnlich. Nudeln und Schweinefleiſch ſind eben ſo zu bereiten.

e) Schweinefleiſch mit weißen Rüben.

Die Vorkoſt wird nach Kap. III. Nr. 18. für ſich gekochet und aufgegeben. Mit dem Fleiſche iſt es auch ſo zu halten in Anſehung des Kochens; es kann jedoch, wenn man will, Fleiſch und Rüben, in einer Schüſſel beyſammen, gegeben werden. Weil die weißen Rüben im Anfange des Sommers noch ſelten ſind, ſo wird dieſes Gericht von Schnittern in der Aerndte nicht ungern gegeſſen, da es ſonſt in Rübeländern auch des Sonntags auf den Tiſch kömmt. Auch an Wochentagen, wenn Fleiſch gegeſſen werden ſoll, iſt es ſehr gebräuchlich. Schweinefleiſch mit welken Rüben aber wird nur gemeiniglich allein in der Woche, an Fleiſchtagen gekochet.

f) Schweinefleiſch mit gebacknem Obſt.

Hiervon iſt nachzuleſen, was Kap. III. Nr. 26. bereits geſagt worden.

g) Schweinefleiſch mit grünen Birnen.

Auch hiervon muß Kap. III. Nr. 27. nachgeſehen werden, und findet man auch hier Unterricht von grünen Birnen mit Klößen, wie auch Kap. III. Nr. 25. von Backbirnen mit Klößen.

h) Schweinefleiſch mit Merrettig.

Dieſes Eſſen wird eben wie Rindfleiſch mit Merrettich, nach Kap. IV. Litt. h. gekochet und gegeben. Es kann aber auch der Merrettich, neben

dem Fleiſche für ſich allein, in einem kleinen Schüſſelchen, aufgeſetzet werden; wenn die Hausmutter etwa auf die Mehrheit der aufzuſetzenden Schüſſeln zu ſehen, ihre beſondre Urſachen hätte. Sonſt aber iſt Schweinefleiſch mit Merrettich nicht ſo ſehr, als Rindfleiſch mit Merrettich, im Gebrauche. Es müßte aber doch gemeiner gemacht, und um der Veränderung willen, noch eingeführet werden. Dieß könnte denn auch mit Enten- und Gänſefleiſch annoch geſchehen, indem Merrettich von dem gemeinen Manne ſehr gern gegeſſen wird.

i) Pökelſchweinefleiſch.

Das Pökelſchweinefleiſch wird nicht anders, als das friſche gekochet, und mit Salbey ebenfalls nur gewürzet. Die Brühe kann zur Fettmachung aller vorhin bey dem friſchen Schweinefleiſche gedachten Vorkoſten gebrauchet werden. Es wird alſo dieſes Pökelſchweinefleiſch gegeſſen, mit dicken Erbſen, gebrochenen Ertüffeln, gebrochenen trocknen Bohnen, Sauerkohl, Klößen, Nudeln, weißen und welken Rüben, Mohrrüben, Backobſte und grünen Birnen, auch mit Merrettich. So wird auch dieſes Pökelſchweinefleiſch, mit ſeinen Vorkoſten, zu eben der Zeit gegeben, als es vorhin gedachter maßen mit dem friſchen Fleiſche gebräuchlich iſt. Nur iſt in Anſehung des Pökelſchweinefleiſches mit Mohrrüben zu merken, daß es nicht des Sonntags, ſondern in der Woche an Fleiſchtagen zu geben ſey.

k) Geräuchert Schweinefleiſch.

Dieſes Fleiſch wird dem vorigen gleich gekochet, und darf nur allein Salbey angeleget werden; indem

dem das Fleiſch vom Rauche ſchon ſeinen hervorſtechenden Geſchmack hat. Es kann aber die Brühe dieſes Fleiſches zur Gutmachung aller nur gedachten Vorkoſten angewendet werden. Ja es wird dieſe Brühe zu der Krůllerbsſuppe, Bohnenſuppe, auch weißem geſcharbten Kohle gebrauchet. Wenn der Sauerkohl beym Einmachen nicht ſchon Salz genug bekommen hat, ſo verträgt ſich dieſe Brühe auch damit. Iſt aber der Sauerkohl vom Einmachen her ſchon ſalzigt genug, ſo kann nur das oben aufſchwimmende Fett allein dazu gebrauchet werden, damit der Kohl nicht zu ſalzigt ausfalle. An dem grünen Kohle (Braunkohl) aber kann die ganze Brühe gebrauchet werden, mit der Vorſicht, daß dieſem Kohle kein Salz beſonders zugeleget ſey. Die Mohrrüben gewinnen beſonders einen guten Geſchmack von dieſer Brühe in den Ländern, wo man geräuchert Fleiſch lieber ißt, als das friſche oder grüne. Denn es ſind Provinzen, wo das Räucherfleiſch faſt ganz unbekannt iſt, wiewohl zum großen Nachtheile der Küche.

Uebrigens iſt zu wiſſen, daß geräucherter Speck, Schulterblatt, Kopf und Schinken in der Art zu kochen, und des Gebrauchs ihrer Brühen, eben ſo behandelt werden. Der gekochte geräucherte Schinken und das Schulterblatt werden in der Aerndte meiſtens nur den Schnittern, mit allerley Vorkoſt daneben, gereichet. Beſonders werden Mohrrüben mit Saubohnen, wo ſie eingeführet ſind, gerne dazu gegeſſen; da ſonſt, wie einigemal ſchon berühret iſt, in guten und Mittelländern die bloßen Mohrrüben außer Achtung ſind. Was nicht Kopf, Schulterblatt und Schinken iſt, das pfleget man das

kleine

kleine Räucherſchweinefleiſch zu nennen. Da man auch das geräucherte Speck darunter begreift, ſo wird dieſes in guten und Mittelländern eben nicht in der Aerndte, ſondern meiſt nur an Fleiſchtagen in der Woche verſpeiſet. Das übrige kleine Räucherfleiſch aber kömmt auch des Sonntags mit dicken Erbſen, gebrochenen Bohnen, Ertüffeln u. ſ. f. auf den Mittagstiſch.

7) Lümmel.

Dieſes Eſſen iſt meiſt nur in einigen Provinzen Niederdeutſchlands bekannt. Wo es aber eingeführet iſt, da wird es zum großen Vortheile der Küche, als eine der allerbereitſamſten Speiſen, ſehr gern gegeſſen. Die Bereitung iſt dieſe: Lunge, Leber, Herz und Nieren eines geſchlachteten Ochſen oder Kuh, werden mit Waſſer und Salz zuſammen gahr gekochet, und wenn es erkaltet, in mittelmäßige Würfel zerſchnitten. Drey Mätzen gebackenen Obſtes, als: Aepfel, Birnen, und ſo man will, auch etwas Pflaumen, werden in einem Keſſel gahr gekochet, hierauf aber Biereſſig mit etwas Lorbeerblättern und geſtoßenem engliſchen Gewürze, und vielem Rindsblute, etwa 1½ Quart, hinzugethan, daß die Brühe davon mehr dicke als dünne werden könne. Von Angießung des Blutes an wird das Ganze beſtändig umgerühret, damit es nicht zuſammenlaufe, und ſodann eine gute Viertelſtunde gekochet. Iſt nun dieſe Brühe völlig gahr gekochet, ſo wird das vorhin klein geſchnittene Herz, Lunge und Leber unter das Obſt und Brühe gerühret, um mit ſelbigem noch etwas aufzukochen. Dieſes ſo gekochte Eſſen pfleget man in ſehr großen Töpfen, (aber in keinen kupfernen,) oder in kleinen hölzer-

hölzernen Fäſſern, oder irdenen Schüſſeln, aufzubewahren.

1) Dieſes Gericht iſt in der Woche an Fleiſchtagen ein Mittagseſſen, wenn es zuvor in der Röhre des Kachelofens, oder über Kohlen auf dem Küchenheerde erwärmet worden, und wird einer Fleiſchſpeiſe gleich geachtet.

2) Es wird aber die Mahlzeit mit ſchicklichen Suppen angefangen. Dergleichen ſind, Suppen von Krüllerbſen, weißen getrockneten Bohnen, Ertüffeln, Graupen mit Fleiſchbrühe gekochet. Denn Milchſpeiſen ſollen weder vor, noch neben dem Lümmel, gegeben werden. So paſſet auch kein grüner Kohl, oder Sauerkohl dazu. Auch Rüben daneben ſind eben nicht gebräuchlich. Vorerwähnte Suppen allein reimen ſich dazu.

3) Der Lümmel muß die Woche hindurch mehr als einmal gegeſſen werden, damit man ſeine Dauer nicht übertreibe. Sollte er von der Länge der Zeit in ſeinen Gefäßen einen Schimmel anſetzen wollen, ſo muß er ohne Anſtand aufs neue in einem Keſſel aufgekochet werden, um ſeine Dauer zu verlängern. Uebrigens muß man mit dieſem Gerichte im Sommer ſich gar nicht befaſſen, weil es ſich der Wärme wegen gar nicht hält. Der ſpäte Herbſt und Winter müſſen allein dazu erwählet werden.

4) Man könnte den Urſprung des Schimpfworts: Lümmel, Zweifels ohne von dieſer Speiſe des gemeinen Mannes herleiten; wenn es nicht von lumbus, wie die lendenlahme Halbente Lumme dieſerhalb, herkömmt. Ebenmäßig iſt zu glauben, daß das Schimpfwort: Rekel, von einer, in Norden gebräuchlichen Speiſe dieſes Namens gleichfalls entſtanden ſey.

8) Schwarz=

8) Schwarzſauer.

Es iſt dieſes Gericht mit dem vorhergehenden, der Zubereitung nach, völlig einerley, mit dem Unterſchiede: daß hier Enten-, Gänſe- und Schweinefleiſch, mit ihrem Blute, zu den Birnen genommen und leztere mit etwas Nelken gewürzet werden. Man hat hiebey folgendes zu merken.

a) Schwarzſauer von Entenfleiſch.

Zu dieſem Eſſen müſſen die Enten eben nicht gemäſtet und fett gemacht ſeyn. Man kann ſie, wie ſie ſind, vom Hofe wegſchlachten. Das Fleiſch wird in kleine Portionen geſchnitten, und mit den Birnen vermenget.

b) Schwarzſauer von Gänſefleiſch.

Man kann ungemäſtete Gänſe, wie die Enten, zu dieſem Gebrauch verwenden. Wenn aber gemäſtete Gänſe auf einmal in Menge geſchlachtet werden, um ſie zu räuchern oder einzupökeln: ſo wird das in der Küche ſo genannte Gänſeklein genommen. Dieſes enthält Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen, Leber und Gedärme, welche leztere, wohl gereinigt, um die Füße gewunden werden.

Man kann auf ſechs Perſonen von einer Gans das Gänſeklein in Schwarzſauer zu einer Mahlzeit rechnen, und kann des Mittags an Fleiſchtagen gegeben werden. Auch des Abends an Feſttagen iſt es hin und wieder ſehr gebräuchlich.

c) Schwarzſauer von Schweinefleiſch.

Hiezu wird nur der in Portionen vertheilte Rückgrad der Schweine genommen. Einige nehmen

men auch noch wohl die Füße und Ohren mit dazu; und hat dieſes Gericht mit dem Gänſeſauer gleichen Werth.

Anmerkung. Dieſes Schwarzſauer muß, wie der Lümmel, nicht zu lange weggeſetzet, ſondern nach und nach verſpeiſet werden. Statt der gebackenen Birnen können auch grüne Birnen von der Obſtkammer genommen, und nur darauf geſehen werden, daß ſie nicht zu Muße kochen. Das Eſſen mit grünen Birnen aber hat weniger Dauer.

9) Gelbſauer.

Da dieſes auch ein Daueressen iſt, ſo wird deſſen auf einmal für einige folgende Mahlzeiten, vom ſpäten Herbſte an, bereitet. Es kömmt aber zu dieſem Gerichte allein Schweinefleiſch, welches friſch oder auch gepökelt, aber nicht geräuchert ſeyn muß. Von geſchlachteten Schweinen werden genommen: die Schnauzen, Ohren und Füße, welche zuerſt für ſich allein aus Waſſer und Salz gahr gekochet ſeyn müſſen. Das ſo gekochte Fleiſch erhält nun folgende Sauce. Es wird Eſſig mit großen und kleinen Roſinen und ein wenig Saffran gekochet, und falls die etwa zu wenig genommenen Roſinen den Eſſig nicht genug verſüßet, ſo wird noch etwas Honig, und am allerletzten weniges, in kalten Eſſig gerührtes Waizenmehl, wenn die Sauce ganz fertig iſt, hinzugethan, und dieſe gelblichte Sauce über das Fleiſch, von welchem das Waſſer zuvor abgegoſſen worden, in Näpfe oder Schüſſeln geſchüttet.

1) Dieſes Gelbſauer muß nicht über acht bis zwölf Tage ſtehen, ſonſt müßte es, wie das Schwarzſauer, abermals mit Eſſig aufgekochet werden. Man hat aber nicht nöthig, eine zu große Menge dieſes Eſſens zu bereiten; da man es, mit gepö-

kelten Schweinefleiſche, immer nachmachen kann, ſo oft es zur Veränderung beliebet wird.

2) Es iſt dieſes Gericht ein Abendeſſen in den hohen Feſten, Weyhnachten und Neujahrstagen. In der Aerndte kann es auch den Schnittern des Abends, wenn eine Bierſuppe vorangegangen, in guten Ländern gegeben werden. Außerdem kann es auch in der Woche an Fleiſchtagen ein Mittagseſſen in guten Ländern ſeyn.

10) Eyerkuchen.

Da die Eyerkuchen, in guten und Mittelländern, des Mittags auch anſtatt des Fleiſches gegeſſen werden, ſo will man ihrer, in dieſer Ordnung, auch mit gedenken. Ein gemeiner Eyerkuchen erfordert, daß der in kleine Würfel zerſchnittene Speck in der Pfanne über Kohlen meiſt gahr gebraten, ſodann klein geſchnittene Bollen, oder Schnittlauch, in ſolchem Speck auch gebraten, hiernächſt Eyer und Waizenmehl, in Milch zuſammen gerühret, zu dem Speck angegoſſen werden, und zu einem Eyerkuchen langſam in der Pfanne abbacken.

1) Bey einem gemeinen Eyerkuchen kann man für acht Perſonen wohl mit fünf bis ſechs Eyern auskommen. Ein guter Eyerkuchen aber will auf die Perſon ein Ey haben.

2) Wenn man keinen Speck zum Eyerkuchen hat, ſo nimmt man Butter, Gänſe- oder Schweineſchmalz. In geringen Ländern wird auch wohl Lein- oder Rübſenöl genommen.

3) Der Eyerkuchen muß, damit er unten abbacke, mit dem Meſſer zu Zeiten durchſtochen, und etwas gelüftet werden. Auch kann die Pfanne abgehoben, und etwas geſchüttelt werden, damit

er

er nirgends anbrenne. Merket man, daß er auf der erſten Seite ſeine Rinde habe, ſo muß er umgekehret werden. Dieſes geſchiehet, wenn eine ſich paſſende Schüſſel über die von den Kohlen gehobene Pfanne gehalten, feſt mit der einen Hand angedrücket, die Pfanne in Eil umgekehret, der Kuchen aus der Schüſſel aber mit ſeiner rohen Seite zu unterſt in die Pfanne, ohne ihn zu zerbrechen, gelaſſen, mittelſt eines ſchicklichen Rüttelns der Pfanne in eine rechte Lage gebracht, und das Backen der rohen Seite vollendet wird.

4) Man thut wohl, wenn ſo gar oft **Eyerkuchen** zu backen ſind, daß eigne eiſerne Pfannen gehalten werden, worinnen der Kuchen zum beſten abbäckt. Irdene Tiegel ſind von kurzer Dauer; beſonders werden die Füße bald abgebrochen, und es iſt ſehr gefährlich, einen oder den andern kurzen Fuß mit Steinen zu unterſtützen.

5) **Das Braten des Specks oder allerley Fettes** muß mit der größten Behutſamkeit geſchehen, und ſolches keinen Kindern, oder flatterichten Mägden anvertrauet werden. Man beziehet ſich hier, in Anſehung des **bratenden Specks oder Fettes**, auf das ſchon oben geſagte, und erinnert nur noch, daß der Tiegel ja nicht zu nahe an das Feuer des Heerdes geſtellet werde, damit kein brennend Holz oder Kohlen, beſonders von Eichenholze, das ſehr umher ſpringt, hinein falle. Auch hüte man ſich, wenn ein Fenſter oder Thüre geöffnet wird, daß der Zug nicht die Flamme auf den Tiegel hintreibe. Es müſſen ferner unter die Pfannen oder Tiegel des bratenden Fettes keine Bränder, ſondern ausgebrannte Kohlen kommen, damit von dem Brande keine Flamme überſchlage, welches ſonſt leicht geſchieht, und

eine ſchnelle Entzündung erreget. Eher iſt keine Sicherheit bey dem bratenden Fette oder Specke, bis die ganze Maſſe, nämlich Eyer, Mehl und Milch, mit ſelbigem zuſammen gekommen und vereiniget ſind.

6) In Anſehung der Tageszeit iſt noch zu bemerken, daß Eyerkuchen meiſtens nur des Mittags gegeſſen werden. In Mittelländern kommen ſie wohl dreymal in der Woche auf den Tiſch, weil in ſolchen gemeiniglich nur in der Woche, nämlich Donnerſtags, der Fleiſchtag iſt, die andern Tage aber mit Wurſt, Speck und Eyerkuchen beſetzet werden. Des Abends in der Aerndte aber wird ein guter Eyerkuchen den Schnittern mit Sallat gegeben. Es wird ſolcher auch wohl mit eingebratenen kleinen Schnitten von geräucherten Schinken, gebeſſert. Der gemeine Eyerkuchen wird auch wohl verändert, wenn man etwas gekochte Birnen und Pflaumen mit ihrer Brühe übergießt. Es kann auch dünne gemachter Pflaumenmuß hiezu genommen werden; ſo wie es in geringen Ländern nur bloßer kalter Eſſig verrichtet.

11) Eyer.

Wenn dem Geſinde Eyer gekocht werden, ſo müſſen ſie nicht weich, ſondern hart ſeyn. Es iſt ſchon oben geſaget, daß gewöhnlich auf die Perſon zwey Eyer gegeben werden. Sie kommen des Abends in Oſtern und Pfingſten auf den Tiſch. Wo auch in der Kornärndte die Schnitter ein zweytes Frühſtück bekommen, da ſind es, neben der Suppe, harte Eyer.

Auch werden zu dieſem Frühſtücke wohl in guten Ländern Setzeyer genommen. Ihre Bereitung

iſt, daß in zerlaſſener Butter, ein Ey neben dem andern aus der Schale gelaſſen, und in einer Pfanne oder glatten Schüſſel über Kohlen nur gelinde gahr gebacken werden. Rühreyer aber ſind auf dem Geſindetiſche eben nicht gebräuchlich, und werden allenfalls nur in Krankheiten den Dienſtboten gegeben.

12) Wurſt.

Die Bereitung und Aufbewahrung der mancherley Würſte iſt dem zweyten Theile der Hausmutter vorbehalten. Hier ſoll nur gewieſen werden, wie und wenn die Würſte verſpeiſet werden müſſen. Gemeiniglich haben wir drey Arten der Würſte. Leberwurſt, Blut- oder Rothwurſt, und Knackwurſt. Und dieſe drey Arten der Würſte werden entweder friſch oder geräuchert gegeſſen.

a) Leberwurſt oder Weißwurſt.

Die Leberwurſt wird des Mittags in der Woche zu allerley Vorkoſt gegeſſen. Sie kann auch allein gereichet werden, wenn eine meiſt ſättigende Suppe, als Krüllerbsſuppe, weiße Bohnen-, Graupen- oder Ertüffelſuppe, vorangegangen iſt.

So lange die Leberwurſt noch friſch gegeſſen werden kann, wird ſie in der Pfanne über Kohlen, oder in einer Schüſſel in der Röhre des Kachelofens gewärmet, um alsdenn auf den Tiſch zu kommen. Es muß aber dieſe Leberwurſt ſowohl als die Blutwurſt nicht in ihrer erſten ſogenannten Wurſtſuppe, worinn die Würſte gahr gekochet ſind, liegen bleiben; ſondern etwa auf Stroh, in einer Mulde, hingeleget, und in dieſem trocknen Zuſtande aufgewärmet und auf den Tiſch gegeben werden.

Die Leberwurſt in Därmen kommt gemeiniglich in den Rauch, und die aufgewärmte Wurſt iſt meiſtens nur diejenige, die aus den Blaſen, oder Beuteln, nach und nach in Scheiben ausgeſchnitten, und mit aufgelegtem Schweineſchmalze erwärmet wird. Dieſe Leberwurſt in Blaſen oder Beuteln muß ſchlechterdings am erſten verſpeiſet werden, weil ſie die wenigſte Dauer hat, und beſonders in weichen Wintern leicht in Schimmel und Abgeſchmack übergeht.

Die Darmwürſte, die in den Rauch gekommen ſind, müſſen wegen ihrer Dauer ſpäter verſpeiſet werden. Doch muß man ſie auch nicht zu ſehr in die ſpätere Jahreszeit hinein verſparen, weil ſie ſodann einen ſo genannten galmichten Geſchmack annehmen. Die geräucherte Rothwurſt oder Blutwurſt übertrifft ſie in der Dauer.

Die geräucherten Darmleberwürſte werden aber eßbar gemachet, wenn man ſie mit Schweinefleiſch- oder Rindfleiſchbrühe zum Feuer bringt, und wieder aufkochet. Iſt beſagte Brühe vom Pökelfleiſche, ſo hat man zu ſehen, daß ſie nicht zu ſalzigt ſey. Um nun dieſes zu verhindern, ſo muß ſolche Fleiſchbrühe mit zugegoſſenem Waſſer gemildert werden.

Es werden aber dieſe geräucherte Darmleberwürſte neben allen Vorkoſten verſpeiſet, die, wie vorgedacht, mit friſcher oder ungeräucherter Wurſt auf den Tiſch kommen.

b) Blutwurſt, oder Rothwurſt.

Es wird die Blutwurſt, gleich der Leberwurſt, des Mittags neben allerley Vorkoſten auch verſpeiſet, und dem Fleiſche gleich geachtet. Sie iſt entweder ebenfalls in Blaſen oder Beuteln, oder

in Därmen. Die in Blaſen oder Beuteln muß zuerſt verbrauchet werden. Es müſſen Scheiben abgeſchnitten, mit Schmalze etwas beleget, und entweder in der Pfanne über Kohlen, oder in einer flachen Schüſſel in der Röhre des Kachelofens aufgewärmet werden; durch welches Aufwärmen oder Ausbraten das aufgelegte Schmalz ſich in die Wurſtſcheiben einzieht.

Die Blutwurſt in Blaſen kann auch in den Rauch kommen, und wird ſodann eher, als die Blutwurſt in Därmen, verſpeiſet; da ſie leicht in der Mitte Ritzen bekommen, und ſich an denſelben Schimmel und Bitterkeit anſetzen kann.

Die Blutwurſt in Därmen geräuchert, hält ſich am längſten. Sie muß nicht auf dem Roſte über Kohlen, wie die Rothwurſt für den Herrentiſch, aufgebraten werden. Sie enthält weniger Speckkrappen, weshalb ſie ſolche Behandlungsart nicht vertragen würde. In den erſten acht Tagen der Räucherung könnte es etwa noch angehen. Sie muß daher, wie die geräucherte Darmleberwurſt, in Schweinefleiſch- oder Rindfleiſchbrühe aufgekochet, und wenn es Pökelbrühe iſt, gleichfalls mit Waſſer gemildert werden.

Die geräucherte Blutwurſt kann aber, bey allen möglichen Vorkoſten, auf den Mittagstiſch kommen, und begleitet vornehmlich den Sauerkohl.

Saure Wurſt wird von dieſer geräucherten Blutwurſt alſo verfertiget. Speck oder Schmalz in der Pfanne gebraten, etwas Mehl angerühret, Eſſig mit ein wenig Honig oder Syrup verſüßet hinzu gegoſſen, und die in Scheiben geſchnittene Wurſt, in dieſer Sauce, aufbraten laſſen.

Es

Es iſt unſchicklich, dieſe ſaure Wurſt zu Sauerkohl oder Milchſpeiſe zu geben. Klöße, Erbſen, Ertüffeln, Graupen mit Fleiſchbrühe gekochet, und weiße Bohnenſuppe harmoniren damit am beſten, und machen ein Mittagsbrod aus.

Eine etwas beſſer gemachte und geräucherte Rothwurſt wird auch dem Geſinde in den Kober geſtecket, wenn es zur Winterszeit außer dem Hauſe eine Mittagsmahlzeit halten ſoll, z. E. im Walde beym Holzfällen ꝛc. So wird auch eben dieſe geräucherte Blutwurſt den Knechten auf Reiſen mitgegeben, wenn ſie etwa Korn verfahren, und ein Paar Tage vom Hauſe abweſend ſeyn müſſen.

Anmerkung. Vom Ausbraten der Schweine- und Gänſeliefen können die zurückgebliebenen ſo genannten Grieben, am beſten zum Wiederaufbraten beydes der Leber- und Blutwurſt in Blaſen oder Beuteln, verwendet werden. Man muß nämlich Grieben über die Scheiben der Wurſt legen; die Wärme treibt aus den Grieben noch ſo viel Fett in die Wurſt, daß ſelbige davon durchzogen und hinreichend geſchmälzet wird, in dieſem Zuſtande aber, Wurſt und Grieben gar gern vom Geſinde gegeſſen werden.

c) Knackwurſt, oder Bratwurſt.

Wenn im Hauſe Schweine geſchlachtet worden, ſo pfleget man dem Geſinde auch wohl des Mittags eine Bratwurſt zu geben, doch iſt es hiemit etwas willkührliches, weil die Bratwürſte, als Knackwürſte geräuchert, und ſodann als Dauerſpeiſe bis ſpäte in den Sommer hinein aufbewahret bleiben.

Die Knackwürſte müſſen vor der Aerndte nicht ſehr angegriffen werden, indem ſie alsdenn die allerbereitſamſte Koſt ſind.

Es iſt in guten Ländern gar nichts ungebräuchliches, daß die Knackwürſte zum zweyten Frühſtücke des Morgens in der Aerndte den Schnittern auf dem Felde gegeben werden. In Mittelländern werden ſie auch des Mittags von den Harkern, neben einer Kaltenſchale oder Vorkoſt, gegeſſen.

Sollten die Knackwürſte zu hart und zu trocken geworden ſeyn, ſo können ſie auch aufgekochet werden. Hiezu iſt eben keine Fleiſchbrühe nöthig. Man nimmt nur bloßes Waſſer, und hat ſodann noch den Vortheil, daß das aus den weich gekochten Würſten herausgekommene Fett wiederum zur Kochung einer und der andern Vorkoſt gebrauchet werden kann. Es iſt übrigens keine einzige Vorkoſt zu finden, neben welcher die Knackwurſt nicht ſollte können gegeſſen werden. Und da ſelbige, um der Dauer willen, ſehr geſalzen werden, ſo wird das zu viele Salz mittelſt des Kochens ſo ziemlich herausgebracht, daß ſelbiges keinen zu großen Durſt erreget; als welches zur Aerndtezeit bey allen Speiſen ſehr in Acht zu nehmen iſt.

Ein guter Eyerkuchen, der ſich von dem gemeinen unterſcheiden ſoll, wird mittelſt dieſer Knackwurſt, in der Aerndte vornehmlich, bereitet. Es werden dazu von der Wurſt kleine Scheiben geſchnitten, in den bereits ganz ausgebratenen Speck gelegt, ſodann aber die Maſſe von Mehl und Eyern hinzugegoſſen und gebacken. Hieraus wird denn auch in der Aerndte ein Abendeſſen für die Schnitter, und kann Sallat, zur Begleitung des Eyerkuchens, gegeben werden.

Fünf-

Fünftes Kapitel.

Fiſche.

In Gegenden, die an Strömen, Flüſſen und Seen gelegen, ſind die Fiſche für das Geſinde, und den gemeinen Mann, eine gewöhnliche Speiſe, beſonders aber auf dem Lande, wo man Fiſche fängt; weil man die größern zwar zum Verkauf in die Städte bringt, die kleinern oder ſonſt weniger geachteten Fiſche aber zum Verſpeiſen für ſich behält. Man nennt dieſe geringeren Arten gemeiniglich Speiſefiſche, und werden die beſſern Arten von dem gemeinen Manne nur bey Ausrichtungen, als Hochzeiten, Kindtaufen und Begräbniſſen, gegeben. Es iſt aber nicht überall der gedachte Begriff der Speiſefiſche auf gleichen Fuß zu nehmen. Denn in dieſer oder jener Gegend werden die kleinen Aale, die kleinen Hechte und Mittelhechte, ſehr unter die Speiſefiſche gerechnet; da ſie andrer Orten ſchon unter die Herrenfiſche mit geachtet, und als ſolche gegeſſen werden. Kommen aber die großen Fiſche, als Braſſen oder Bleye, Hechte, Aale, Baarße u. ſ. w. auf den Tiſch des gemeinen Mannes bey Ausrichtungen: ſo werden ſie nur aus dem Salze, wie man es in der Küche nennt, gekochet und gegeſſen, ſo wie ſie auf dem Tiſche des Mittelmannes, in Fiſchländern, auch auf gleiche Weiſe am liebſten gekochet, und genoſſen werden. Ich will daher hier allein der Speiſefiſche gedenken, wie ſie für den Geſindetiſch am beſten zu kochen und zu geben ſind. Es werden aber die Fiſche dem Fleiſche ganz gleich geachtet. Die Hausmutter von Erfahrung wird inzwiſchen allemal dahin ſehen, daß ſehr ſättigende Suppen vorangehen,

wenn die Fiſche nicht mit Wurzelgewächſen gekochet ſind; indem bey arbeitſamen Leuten die Fiſche weit weniger ſättigen, und wie man ſagt, nicht ſo gegenhalten, als ſolches bekanntermaßen vom Fleiſche geſchieht.

Noch iſt als eine Hauptregel bey den Fiſchen wohl zu behalten: daß, wenn Zeit und Umſtände es erfordern, daß eine Menge Fiſche, weil ſie etwa bald abſtehen könnten, auf einmal abzukochen ſind, es allein aus Waſſer und mäßigem Salze geſchehen müſſe; weil alsdenn die gekochten Fiſche für einige folgende Mahlzeiten, mit veränderten Brühen oder Vorkoſten, aufgetragen werden können.

Da ich eben für erfahrne Hausmütter hier nicht ſchreiben darf, aber doch angehenden und noch neuen Wirthinnen gemeinnützig ſeyn ſoll, ſo muß ich den angprieſenen Kunſtgriff mit Beyſpielen erläutern.

Es wäre der Fall, daß der Hausmutter viele kleine Fiſche zur Hand kämen, ſo kochet ſie ſolche, wenn es zumal keine warme Jahrszeit iſt, gleich aus dem Salze. Hievon kann ſie nun, für ein paar folgende Tage, Mahlzeiten bereiten. Das erſtemal mit einer Butter- oder Milchbrühe, das anderemal mit Wurzelgewächſen, zuletzt mit einer ſauren Brühe ꝛc.

1) Salzfiſche.

Es iſt keine einzige Art der Fiſche, die nicht könnte aus dem Salze gekochet werden, und auch wirklich gekochet wird. Man thut in einen Keſſel Waſſer, bringt es zum Kochen, nachdem zuvor Salz, Lorbeerblätter, einige Körner Pfeffer und ganze Zwiebeln (Bollen) eingeleget worden. Die in kaltem Waſſer abgewaſchenen Fiſche werden nun ins kochende Waſſer geworfen, und dahin geſehen, daß ſie bald überkochen; das heißt, das von der Gewalt des

Feuers

Feuers und vielem Schaum auflaufende Waſſer muß den Fiſch ganz bedecken, weil ſonſt der oberſte Fiſch nicht gahr kochen könnte. Das Schwarze des überkochenden Waſſers wird mit der Kelle abgeſchöpfet, und weggeworfen (abgeſchäumet), und nachdem endlich das Waſſer weniger aufläuft, und ſo ziemlich eingekochet iſt, wird der Keſſel abgenommen, und der Fiſch heraus gethan.

1) Die Speiſefiſche aus dem Salze werden abgeſchuppt. Dieſes Schuppen geſchieht, wenn man mit dem Meſſer, von dem Schwanze des Fiſches an, gegen den Kopf herauf fähret, und alſo mit der Schärfe des Meſſers denen Schuppen entgegen geht, wodurch ſie von der Haut abgehen müſſen.

2) Die ſolchergeſtalt abgeſchuppten Fiſche werden eingekärbet. Das heißt, man ſchneidet mit dem Meſſer, auf beyden Seiten des Fiſches, Kärben, bis bald an den Rückgrad heran. Je enger dieſe Kärben neben einander ſind, deſto beſſer kochet das Salz ein, die Fiſche ſchmecken beſſer, und haben ein deſto ſchöneres Anſehen.

3) Nach dem Kärben der Fiſche folget das Ausnehmen derſelben. Die Köchinn nimmt den kleinen Fiſch ſo in die Hand, daß der Rücken unten, der Bauch aber oben und frey lieget. Mit dem ſcharfen Meſſer wird ſodann, von dem Kopfe an, ein länglichter Schnitt in den Bauch gemachet, um das Eingeweide heraus zu nehmen. Dieſes wird nicht gekochet, ſondern weggeworfen, und nur die Leber und Roggen oder Milch, von den etwas größern Fiſchen, zum Kochen beybehalten. Sind die Salzfiſche aber Kaulbarſe, ſo wird ihnen nichts ausgenommen, ſondern alles gelaſſen Auch werden dieſe nicht geſchuppt und auch nicht

gekärbet. Der Gründling aber wird ausgenommen, ob er ſchon nicht geſchuppt wird. Der Stinz, der kleinſte unter allen Fiſchen, bleibt, wie er aus dem Waſſer kommt.

4) In der Mittelmark ſind die gemeinſten Speiſefiſche, Mittelhechte und kleinere, Stockbarſe, Plötzen, Güſtern, Rothaugen, Weißfiſche oder kleine Bleye, Aländer, Welße, Schleyen und Quappen, oder Alraupen. Sie werden aus dem Salze gegeſſen, mit einer Merrettichtunke, Gurken, Sallat und rothen Rüben. Meiſtens kommt der Salzfiſch nur des Sonntags zur Abendmahlzeit, in der Aerndte aber auch des Abends für die Schnitter.

5) Die Merrettichtunke, die gemeiniglich in Ermangelung des Sallats zu den Salzfiſchen, in einem beſondern Schüſſelchen, aufgeſetzet wird, beſteht aus klein geriebenem Merrettich, auf den kalter Biereſſig iſt gegoſſen worden.

2) Fiſche mit Milchbrühe.

Sind dieſe Fiſche aus Salze gekochet, ſo werden ſie aus ihrer erſten Salzbrühe heraus genommen, oder ſolche abgegoſſen, wenn die Fiſche in eben dem Keſſel mit der Milchbrühe zugerichtet werden ſollen. Die ſolchergeſtalt von der Salzbrühe befreyeten Fiſche werden mit Milch, klein geſcharbter Peterſilie, und Thymian begoſſen, etwas Butter angeleget, und zuſammen aufgekochet. Iſt dieſes letztere geſchehen, ſo wird der Keſſel abgenommen, in einem beſondern Topfe aber ein Paar Eyer klein gequerlet, von der Milch des Keſſels, unter fortgeſetztem Querlen, nach und nach auf die Eyer in den Topf gegoſſen, ſodann aber dieſe Eyer zu der übrigen Milch des Keſſels

hinzugethan; wodurch denn die Zurichtung geendiget iſt. Denn es muß nun der Keſſel nicht wieder aufs Feuer kommen, weil durch ein abermaliges Kochen der Milch die ganze Brühe ſich ſcheiden, und in Klümper zuſammen laufen würde.

1) Die Fiſche werden auch hier obbeſchriebener maßen geſchuppt, eingekärbt und ausgenommen, welches bey allen folgenden Zurichtungen derſelben zu merken iſt. Die kleinen Fiſche läßt man ganz, die etwas größern aber zerſchneidet man, nachdem ſie groß ſind, in zwey, vier bis acht Theile, ehe ſie in den Keſſel kommen. In einigen Häuſern werden die Fiſche nicht geſchuppt. Allein es zieht ſich zu viel Butter in die Schuppen, wodurch die Brühe zu mager ausfallen muß. Nicht zu gedenken, daß auch Schuppen durch das Kochen losgehen, und die Brühe dadurch unangenehm machen können.

2) Die mit Brühe, oder Wurzelgewächſen, zu bereitende Fiſche müſſen bey ihrem vorhergehenden Kochen aus Waſſer und Salze nicht ſo ſehr geſalzen werden, als wenn es nach Nr. 1. bloße Salzfiſche ſeyn ſollen. Denn letztere bekommen freylich viel mehr Salz, und man iſt in Fiſchländern ſchon dazu gewöhnet.

3) Es ſind aber die Fiſche mit Milchbrühe ein Mittagseſſen an Fleiſchtagen in der Woche, wenn etwa Bohnen-, Graupen- oder Krüllerbsſuppe, oder auch ein Mehlbrey vorangegangen iſt.

3) Fiſche mit Merrettichbrühe.

Die Fiſche werden wie bey Nr. 2. gekochet, aus ihrer erſten Brühe genommen oder ſolche abgegoſſen, hierauf aber mit Milch, klein geriebenem Merret-

tich und etwas Butter aufs neue gekochet, und kurz vor dem Abnehmen etwas Waizenmehl, in Milch gerühret, zugegoſſen, damit die Brühe nicht zu dünne ausfalle. Dieſes Mehl muß erſt zuletzt hinzukommen, weil die Brühe ſich ſonſt unten an den Keſſel anlegen, und anbrennen würde. Es muß aber auch die Brühe, nach hinzugethanem Mehle, noch etwas kochen, damit das Mehl nicht roh ſchmecke. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß des Mehles auch nicht zu viel genommen werden müſſe, damit kein Gallert oder Brey daraus entſtehe. Man will die Brühe nur ſemiſch haben. Es wird dieſes Gericht wie das vorhergehende gegeſſen.

4) Fiſche mit grüner Brühe, oder grüne Fiſche.

Wenn die Fiſche in ihrer erſten Salzbrühe gekochet ſind, ſo wird etwa die Hälfte derſelben abgegoſſen, ein wenig Milch, ſehr viel klein geſchrabte Peterſilie, wovon die Brühe grün wird, ein Paar Blätter Salbey gleichfalls geſcharbet, Butter und klein geſtoßener Ingwer hinzugethan und zuſammen aufgekochet.

1) Es muß nicht zu viel Salbey genommen werden, damit die Brühe nicht bitter ſchmecke.

2) Auch muß, wie bey Merrettichfiſchen nach Nr. 3. zuletzt etwas Waizenmehl hinzukommen, damit die Brühe ſemiſch werde.

3) Dieſes Gericht iſt wie Nr. 2. und Nr. 3. zu achten. Aber die Brühe iſt weit theurer, indem hier weit mehr Butter angeleget werden muß. Deßhalb iſt dieſe Brühe ſeltener zu erwählen

5) Fiſche

5) Fiſche mit Bollenbrühe, das iſt mit Zwiebelbrühe.

Die Bollen werden ſcheibicht zerſchnitten, in dem Keſſel zuerſt, und zwar meiſt zur Weiche, gekochet, die Fiſche hinzugethan, und nebſt etwas Milch, Butter, geriebener Semmel und Pfeffer aufgeſotten. Es ſind dieſe alſo geſottenen Fiſche denen bey Nr. 2. 3. 4. völlig gleich zu achten.

6) Saure Fiſche.

Dieſe Fiſche ſind aus mäßigem Salze erſt gahr zu kochen, von welcher erſten Brühe nur ſehr wenig unter die folgende ſaure Brühe zu gießen iſt. Dieſe letztere aber muß ſo bereitet werden. Würfelicht klein geſchnittener Speck wird in der Pfanne über Kohlen gebraten, einige klein geſchnittene Bollen in das bratende Fett ebenfalls gethan, hierauf aber, nach der nie zu vergeſſenden Hauptregel, wenn Speck und Bollen ſattſam ausgebraten, die Pfanne von den Kohlen ab und zurück genommen, um Eſſig zuzugießen; ſo bald aber dieſer mit dem Speck zuſammengegoſſene Eſſig in der Pfanne kochet, wird grobes geriebenes Brod, und Mayeran hinzugefüget, und dieſe ſaure Sauce, die mit etwas Honig oder Syrup verſüßet worden, über die Fiſche gegoſſen. Dieß Mittagseſſen iſt den Fiſchen bey Nr. 2. 3. 4. 5. völlig gleich.

Anmerkung. Wenn an dieſe ſaure Fiſche feines oder weißes Brod gerieben wird, ſo ſchmeckt es ungleich weniger kräftig, als wenn grobes genommen wird. Und ſo iſt es bey allen ſauren Speiſen wohl zu behalten, daß feines angeriebenes Brod den guten Geſchmack verringert.

7) Fiſche mit Paſtinacken.

Nachdem die Paſtinacken in dem Keſſel meiſt gahr gekochet worden, ſo müſſen die Fiſche oben drauf geleget, geſalzen und gekochet werden. Iſt beydes völlig gahr, ſo wird Milch, Butter, geriebene Semmel und Pfeffer hinzugefüget.

Dieſe Fiſche ſind ein Mittagseſſen an Fleiſchtagen in der Woche, auch in der Aerndte für die Harker.

8) Fiſche mit weißen Rüben.

Es wird dieſes Gericht dem vorhergehenden ganz gleich bereitet und verſpeiſet.

9) Fiſche mit Kohlrüben.

Auch dieſes Eſſen muß, wie beyde vorhergehende, ſo gekochet, als gegeſſen werden.

10) Fiſche mit Ertüffeln.

Mit Ertüffeln zu kochende Fiſche können wie Fiſche mit Paſtinacken Nr. 7. in ſo weit auf gleiche Weiſe bereitet werden; außer, daß an den Ertüffeln noch etwas Peterſilie angeſcharbet wird.

Anmerkung. In Anſehung aller dieſer nur gedachter Fiſche mit Wurzelgewächſen iſt wohl darauf zu ſehen, daß die Brühe, wie oben erinnert iſt, ja nicht zu ſalzigt gerathe. Wäre es daher im Ankochen der Fiſche mit dem Salze verſehen worden, ſo müßte von ſolcher erſten Brühe etwas abgegoſſen, und mit deſto mehr Milch erſtattet werden.

11) Stock-

11) Stockfiſch.

Der Stockfiſch muß vorerſt tüchtig geklopfet, einige Tage eingewäſſert, und das Waſſer währender Einwäſſerung drey bis viermal abgegoſſen, mit kaltem Waſſer zum Feuer geſetzet, und anfänglich nur bis zum Aufgeſchen gekochet werden. Wenn er ausgekühlet iſt, wird er Stück vor Stück herausgenommen, von den Gräten abgeſondert, zu den ganz fein geſchnittenen, mit etwas Milch, Butter, Pfeffer und geriebener Semmel gahr gekochten **Mohrrüben**, oben auf in den Keſſel geleget, und wenn er mit ſolchen Mohrrüben noch ein Paarmal aufgekochet iſt, abgenommen, und auf den Tiſch gebracht. Dieſer Stockfiſch iſt ein Aerndteeſſen des **Mittags** für die **Harker**, in ſchlechten Ländern aber auch für die Schnitter.

Noch auf eine andere Art wird der Stockfiſch mit Bollen, **Milch**, **Pfeffer**, Butter, geriebener Semmel oder **Waizenmehl**, wiewohl letzteres gern bald anbrennet, gekochet. Es müſſen aber die Bollen, wie vorhin die Mohrrüben, für ſich ſchon gahr geweſen ſeyn; worauf der Stockfiſch eben auch nach vorgedachter Weiſe behandelt wird. Der Stockfiſch mit Bollen wird wie Stockfiſch mit Mohrrüben verſpeiſet.

12) Klippfiſch.

Es wird der Klippfiſch nicht geklopfet, ſondern nur, wie der Stockfiſch, ein Paar Tage eingewäſſert. Er wird, wie dieſer, mit **Mohrrüben** oder Bollen gekochet, und eben ſo gegeſſen.

13) Hering.

Der Hering iſt eine **Mittagsſpeiſe**, und wird in Begleitung allerley Vorkoſt, als Erbſen, Grütze,

Graupen, Linſen, Ertüffeln, und allerley Wurzelgewächſe gegeſſen. Auf ſechs Perſonen können zwey Heringe gegeben werden. Doch iſt es auf vielen Rittergütern einiger deutſchen Provinzen ſchon längſt geſetzlich geweſen, der Perſon auf die Mahlzeit einen halben Hering zu geben. Ja es iſt in einigen nicht weit von der Oſtſee gelegenen Gegenden gebräuchlich, auch in den Winterabenden dem Geſinde Hering und Ertüffeln zu geben. Da aber hier der Hering nur halb ſo theuer iſt, als in den von Seeſtädten mehr entlegenen Provinzen, ſo muß ſolcher Gebrauch auch nicht eingeführet werden, wo man ihn bisher nicht gehabt.

14) Stinz, Stint.

Dieſer Fiſch iſt nicht überall, wo fiſchreiche Ströme und Seen ſind, anzutreffen. Er wird auch nicht zu allen Jahreszeiten, ſondern meiſtens nur gegen Ende des Winters gefangen; und alsdenn in einer ſo großen Menge, daß er zu ſolcher Zeit in die benachbarten Gegenden verfahren, und weil er ſehr wohlfeil iſt, auch auf den Dörfern verſpeiſet wird. Da er unter den Speiſefiſchen der kleinſte iſt, ſo wird und kann er auch nicht ausgenommen werden, ſondern wird von dem gemeinen Manne mit Haut und Haar, ſo zu ſagen, gegeſſen. Dem Geſinde wird er auf folgende Art bereitet.

1) **Stinz mit einer ſauren Brühe.** Dieſe Brühe iſt der völlig gleich, die Nr. 6. beſchrieben worden. Nur hat man hauptſächlich hiebey zu ſehen, daß von der erſten Brühe, darinn der Stinz gahr gekochet worden, nichts zu der ſauren komme; weil ſolche erſte Brühe einen eigenen, gar ſtrengen Geſchmack hat, der ſo viel möglich zu entfernen iſt.

2) Stinz mit Merrettichbrühe. Dieſe iſt auch eben diejenige, die Nr. 3. beſchrieben worden.

Anmerkung. Da der Stinz auch in Fiſchländern nicht dauret, ſondern ſobald er gefangen iſt, geſchwinde verſpeiſet werden muß; ſo werden aus ſelbigem ſo wohl Mittags- als Abendmahlzeiten bereitet, und wenn er des Mittags gegeben wird, ſo vertritt er die Stelle des Fleiſches.

Sechſtes Kapitel.

Braten.

Für den Geſindetiſch Braten! wird mancher Leſer oder Leſerinn denken, das iſt zu viel, wenn nur der herrſchaftliche Tiſch damit verſorget werden kann. Ländlich, ſittlich. In guten Ländern werden dem Geſinde viele Braten, in Mittelländern aber auch zu ſeiner Zeit, gegeben. Es iſt freylich ein großer Abſtand von Provinz zu Provinz, wenn das Geſinde hier im ganzen Jahre kein Fleiſch, geſchweige Braten, zum Eſſen erhält; dort aber alle Tage Fleiſch, und mitunter auch Braten. Eine jede Hausmutter laſſe es bey dem Gewöhnlichen ihres Orts, ſey aber doch ſo guten Herzens, als der ſehr gute König in Frankreich Heinrich IV. war. Wenn dieſer ein Huhn vor ſich auf der Tafel hatte, ſo pflegte er öfters zu ſagen: Ich wünſchte, daß alle meine Unterthanen doch auch, wie ich, alle Tage ein Huhn eſſen könnten.

1) Taubenbraten.

Mehrentheils wird der Kropf, auch wohl der Leib, der zu bratenden Tauben, um ſie größer und anſehnli-

cher zu machen, mit folgendem Gefüllſel angefüllet: Fein Waizenmehl mit Eyer, Butter, aber nur wenig, Milch und Thymian, unter einander gerühret, und davon ſo viel, als nöthig iſt, in die Tauben hineingethan, und darauf den Kropf oben am Halſe zugenähet.

Die Tauben werden in einem eignen Bratofen, auch in dem Backofen, in einer Bratpfanne, mit beygelegter Butter, gebraten, und zuweilen umgekehret, damit ſie auf der untern Seite nicht anbrennen oder anbacken. Auch können die Tauben, in der Küche, über Kohlen in einem Tiegel, auch in einem ſo genannten Schmooltopfe, gebraten werden.

1) Es muß zum Braten der Tauben kein Waſſer gegoſſen werden, weil aus ihrem Fleiſche genug Naſſes, oder Jûs, heraus bratet.

2) Da die Tauben durch nur beſchriebenes Gefüllſel vergrößert werden, ſo kann eine geſchickte Hausmutter das Kunſtſtück ausdehnen, wenn ſie die Haut, von dem Kropfe an, inwendig mit dem Finger nach der Bruſt zu, ohne ſie zu zereiſſen, ablöſet, und ſodann deſtomehr Gefüllſel hineinbringen, mithin den Braten anſehnlich vermehren.

3) Auf die Perſon kömmt eine Taube, des Sonntags, wie auch in der Aerndte für die Schnitter, des Mittags, und werden mehrentheils gekochte gebackene Pflaumen in einem Schüſſelchen daneben aufgeſetzet.

4) Da die Perſon von einer Taube nicht ſatt werden kann, ſo muß eine ſättigende Sonn- oder Feſttagsſuppe, oder gute Vorkoſt, als Nudeln, Klöße rc. voran gegangen ſeyn.

Anmerkung. Wenn vorhin des zu füllenden Taubenkropfes gedacht worden, ſo muß eine unerfahrne Wirthinn nicht den mit Körnern, beym Ausnehmen,

nehmen, gefundenen Beutel, als eigentlich ſo genannten Kropf verſtehen. Dieſer Kropf, oder mit Körnern gefüllter Beutel, wird gleich dem Gedärme weggeworfen. Die ganze innere Höhle, wo der Kropfbeutel ſaß, iſt zu verſtehen, und ſolche mit Gefüllſel voll zu ſtopfen. Dieſe Anmerkung iſt nicht überflüßig, weil ich mich hiebey einer ſehr lächerlichen Geſchichte erinnern muß, da eine neu angehende Hausmutter, aus zwar guter Meynung, doch den Fehler begangen hatte, den Kropfbeutel zu füllen und mit zu braten.

Von dem Eingeweide aller Geflügel wird beym Braten nur Leber und Magen beybehalten, und zwiſchen den Flügeln eingeklemmet, nachdem der Magen von ſeinem Unrathe wohl gereiniget worden.

2) Hühnerbraten.

In guten Ländern iſt der gemeine Mann ſich der Nächſte, um von ſeiner Hühnerzucht, vornehmlich in der Aerndte, ein gebratenes Stück zu eſſen. Es geſchieht vornehmlich, wenn es an andern Braten fehlet, und der Vortheil iſt, daß dieſe Hühnerbraten, friſch und unverdorben, auf den Tiſch kommen können. Wer dieſes lieſt, der prüfe geſchwinde ſein Herz, ob es ſich wohl zum Vormunde der Menſchheit ſchicke. Ich wenigſtens bin froh, daß doch in Deutſchland noch Provinzen ſind, in denen auch der Bauer in der Situation iſt, gebratene Hühner eſſen zu können. Glückliches Land, wo der geringe Landmann nicht heimlich und mit Furcht die jungen Hühner verbergen, ſondern gleichſam damit offene Tafel halten kann! Ja! denket hier mancher Financier, wüßte ich nur ſolche Bauern: unter meinen Händen ſollte dem Schwamme das Waſſer wohl ausgedrückt werden. Schon recht financiret

zu Gunſten des Herrn; aber wie faſt immer zu Laſten des Unterthans. Wie die Arbeit, ſo die Speiſe. Je beſſer in guten Ländern der Bauer arbeitet, deſto beſſer mag er eſſen. Was mir gut ſchmecket, ſchmecket ihm auch wohl. Wenn er nur kein Faullenzer oder Schwelger iſt.

Es werden aber die jungen Hühner eben wie die Tauben gebraten, nur daß man ſie nicht füllet. In den Häuſern des Mittelmannes werden ſie ſo oft eben nicht auf den Geſindetiſch kommen können, da es an andern Braten, vornehmlich aber an jungen Tauben, nicht fehlet. Wo aber junge Hühner, wenn ſie zumal eben nicht mit ſonderlichem Profit, wegen Entfernung von großen Städten, zu verſilbern ſind, dem Geſinde gebraten werden müſſen, da ſollen ſie ſchon etwas erwachſen ſeyn, um auf zwey Perſonen ein Huhn, nach vorhergegangener ſättigender Suppe oder Vorkoſt, zu geben.

3) Gänſebraten.

Wenn von der Gans das ſo genannte Gänſeklein zu einem beſondern Gerichte Kap. IV. Nr. 2. weggenommen worden; ſo wird die gemäſtete Gans in die Bratpfanne geleget, und in dem Backofen, Bratofen, Kachelofen, auch wohl in der Röhre des Kachelofens in der Geſindeſtube, gebraten. Getrockneter und abgeblätterter Beyfuß nebſt Aepfeln, wird auch mehrentheils in die Gans hineingeſtecket, um ihr einen beſſern Geſchmack zu verſchaffen.

1) Die Gänſe werden nur vom Herbſte, bis zum Neuenjahre hin, zu Braten verwendet. Später wollen ſie nicht mehr recht zunehmen.
2) In Mittelländern wird auch dem Geſinde einmal des Sonntags ein Gänſebraten gegeben, wenn eine ſättigende Suppe vorangegangen iſt.

3) So werden auch die Feſtbraten in ſolchen Ländern, in Weihnachten und Neujahr, von der Gans gemacht.

4) Wenn der Gänſebraten, an Feſttagen, nicht des Mittags ganz aufgegeſſen worden, ſo wird das Uebriggebliebene des Abends wieder auf den Tiſch gebracht.

5) Es werden auch neben der gebratenen Gans gebackene Pflaumen in einem Schüſſelchen mit aufgeſetzet, damit der Tiſch feſtlich ſeyn könne.

Anmerkung. Da in der Küche des Mittelmannes die Spießbraten den Ofenbraten bey weitem vorzuziehen, und von geübten Zungen ſogleich zu unterſcheiden ſind: ſo können alle Geſindebraten, weil doch einmal Bratenfeuer auf dem Küchenheerde unterhalten wird, zur größten Bequemlichkeit der Hausmutter, zugleich mit an den Spieß geſteckt, und gebraten werden.

4) Entenbraten.

In den am Waſſer gelegenen Gegenden werden Enten mit Vortheil gehalten, und gegeſſen. Der Entenbraten wird wie der Gänſebraten gemachet, und in Anſehung der Darreichung auf den Geſindetiſch letzterem auch gleich gehalten. Man muß aber gemeiniglich zwey Enten einer Gans gleich ſchätzen.

5) Kälberbraten.

Nicht allein das Hinterviertel, ſondern auch das Vorderviertel des Kalbes kann dem Geſinde gebraten werden. Es muß in der Bratpfanne Butter mit Bier ſeyn, um den Braten damit von Zeit zu Zeit zu begießen. Des Biers aber deſto mehr, wenn der Braten in den Ofen kömmt, wo die Brühe von

der Hitze ſehr abnimmt. Es muß aber der Kälberbraten in dem Ofen nicht nur umgekehret werden, damit beyde Seiten wohl durchbraten, als auch von Zeit zu Zeit mit der Bratenbrühe auf der obern Seite begoſſen werden, damit er nicht zu trocken und holzicht ausfalle. Denn da der Kälberbraten, weil er nicht fett genug iſt, gleich einem Schweine- oder Gänſebraten, ſich nicht ſelbſt begießen kann: ſo iſt es nöthig, daß man in dem Ofen ihm mit Begießen zu Hülfe komme. Wenn ein blecherner großer Löffel mit dem Stiele an einem langen Stocke befeſtiget iſt, ſo darf die Bratenpfanne nicht aus dem Ofen hervorgezogen, ſondern, mittelſt des ſo verlängerten Löffels, auf der Stelle begoſſen werden.

1) Der Kälberbraten iſt ſo wohl des Sonn- und Feſttags, als auch in der Aerndte für die Schnitter, ein gebräuchlicher Braten.

2) Wenn die Hausmutter ihr Geſinde kennt, ſo muß ſie wiſſen, ob es ſo wohl gezogen ſey, daß es, bey ihm ſelbſt überlaſſener Vorſchneidung und Vertheilung eines Bratens, unter ſich nicht Ungerechtigkeit ausübet. Da es aber immer ſichrer iſt, wie unter den allgemeinen Regeln mit mehrerm erwieſen, den Braten hauptſächlich, in Portionen zertheilet, vortragen zu laſſen, ſo iſt es mit dem Kälberbraten, und den noch übrigen folgenden Braten, ſo einzurichten. Wenn ſie daher eben nicht gut fände, den Gänſebraten ganz unzertheilet aufzutragen, ſo könnte er etwa zwölf Portionen, oder ein Paar weniger, betragen. Bey der Zertheilung des Kälber- oder eines andern Bratens können etwas mehr herauskommen, und auf ſolche Weiſe die übrigen Portionen zu einer anderweitigen Mahlzeit verſparet werden.

Wenn

Wenn aber warmer, in Portionen vertheilter Braten auf den Geſindetiſch kömmt, ſo iſt er nicht ſo trocken in einer Schüſſel hinzugeben, ſondern es kann etwas Bratenbrühe, zum Eintütſchen des Bratens oder des Brodts, zugegoſſen werden.

3) Bey dem Geſindebraten iſt eine lange Bratenbrühe auch um deswillen anzurathen, weil eine neben dem Braten mit aufzuſetzende Vorkoſt, als Nudeln und Klöße, mit der Bratenbrühe können übergoſſen werden.

6) Hammelbraten.

Dieſer Braten wird mit Bollen (Zwiebeln) und Stängeln Salbey beſteckt, auch wohl etwas Eſſig, der aber nicht zu ſauer ſeyn ſoll, angegoſſen, und wie der Kälberbraten in dem Ofen gebraten.

1) Unter dem Hammelbraten auf dem Geſindetiſch iſt eben nicht im ſtrengen Verſtande ein vom Hammel, oder Schöps, genommener Braten zu verſtehen. Gemeiniglich iſt auch der Braten von ſo genannten März- oder Küchenſchafen, unter dieſem Namen mit begriffen.

2) Wo im Herbſte die Küchenſchafe zuletzt, etwa wegen einfallenden Froſtes, und daher geringer werdenden Weide, ſämtlich auf einmal geſchlachtet, die Keulen aber geräuchert werden: da gilt eine geräucherte, und darauf gekochte Hammelkeule, ſtatt eines Hammelbratens.

3) Vorderviertel eines Hammels zu braten iſt nicht gewöhnlich, wie ſolches mit Kalbsvierteln etwa geſchehen kann.

4) Gebratene Keulen eines März- oder Küchenſchafes enthalten weniger Fleiſch als die Keule eines eigentlichen Hammels. Die Hausmutter

muß alſo hiernach, bey Einrichtung der Portionen, ihre Maaßregeln nehmen.

5) Bey Darreichung des Hammelbratens iſt alles in Acht zu nehmen, was bey den vorhergehenden Braten angeführet worden.

7) Schweinebraten.

Vorausgeſetzt, daß der Schweinebraten nicht mager ſey, ſo geräth keiner beſſer in dem Ofen als dieſer, und der fette Gänſe- oder Entenbraten. Er wird mit Salbeyſtängeln beſtecket oder beleget, in die Bratpfanne aber Waſſer gegoſſen, um darinn anzubraten.

1) Außer den Ohren, Schnauze und Füßen, können alle Theile eines fetten, oder nicht zu magern Schweines, zum Braten verwendet werden.

2) Der Schweinekopf kömmt daher auch als ein Braten auf den Geſindetiſch. Aber ob mit Vortheile? dieſes iſt eine andere Frage. Ich wollte einen andern Gebrauch, als zum Braten, anrathen. Denn mittelſt des Bratens zieht ſich das meiſte Schmalz in den ganzen Knochen oder Hirnſchädel hinein, welches ſchon viel Verluſt iſt. So brätet er auch in der Gegend der Stirn ſo feſte an, daß das Fleiſchigte daran kaum von den Knochen zu bringen, und zu beißen iſt. Aus dem Grunde rathe ich lieber, den Schweinekopf aus dem Pökel oder Rauche zu kochen; weil denn alles eßbarer bleibt, auch weniger Fett verloren geht. Denn wenn er ſtark gekochet iſt, ſo wird man das ausgekochte Fett abnehmen, verwahren, und zur Fettung mancher Vorkoſt gebrauchen können. So gilt auch mehrentheils der ſo gekochte Schweinekopf wohl anſtatt eines gebratenen, in der Darreichung auf den Geſindetiſch.

3) Nach

3) Nach Kap. IV. Nr. 6. iſt eine Eintheilung der Schweine in Speckſchweine und Fleiſchſchweine gemachet worden. Von Fleiſchſchweinen nun können Schinken, Schulterblatt und Ribben zu Braten erwählet werden, wenn nicht daraus Kochfleiſch gemachet werden ſoll.

4) Wenn Fleiſchſchweine zu ſolcher Zeit geſchlachtet werden, daß es die Wärme nicht verhindert hat, die Schinken derſelben zu räuchern, ſo hat man an denſelben eine Dauerſpeiſe für ſpätere Jahreszeiten bereitet. Denn da in Oſtern und Pfingſten die Feſtbraten rarer ſind, und in manchen Ländern wohl gar an jedem Tage nur gedachter hoher Feſte, gegeben werden müſſen, ſo kann man ſich mit einem geräucherten Schinken vortrefflich helfen. Es wird nämlich dem geräucherten Schinken die Haut abgezogen, eine Nacht eingewäſſert, in eine Pfanne geleget, und im Ofen gebraten. So hat man denn mit größter Bequemlichkeit, ohne alles Kopfbrechen, ſeinen Oſter- und Pfingſtbraten ſchon lange im Vorrath gehabt.

5) Wenn der Schweinebraten des Tages zuvor in dem Backofen, etwa des Sonnabends vorm Feſte, wo zumal alsdenn Feſtkuchen gebacken werden müſſen, gebraten werden: ſo darf er nur in ſeiner Bratpfanne, kurz vor der Mahlzeit, auf Kohlen, oder in der Röhre des Kachelofens, wenn noch eingeheizet wird, geſetzet, und wieder erwärmet werden, um nicht kalt auf den Tiſch zu kommen.

6) Sind die Schweinebraten Portionenweiſe auf den Tiſch gekommen, und ſo viel erübriget worden, daß auch des andern Tages annoch Portionen davon vorgetragen werden können, ſo darf man ſie

nur kalt hinſetzen; weil kein Braten vom Geſinde lieber kalt gegeſſen wird, als dieſer. Es kann ſodann eine ſchickliche Vorkoſt, als Erbſen, Bohnen, Hirſe, Linſen und dergleichen, die Begleitung ſeyn.

7) Wenn am erſten Tage der Schweinebraten warm auf den Tiſch gegeben wird, ſo werden auch gebackene Pflaumen, in einem Schüſſelchen daneben, mit aufgeſetzet. An einem Feſttage kann man die Mahlzeit etwa mit einer ſo genannten Oſterſuppe anfangen laſſen.

8) Sauerbraten, Eſſigbraten.

Von geſchlachteten Rindern werden aus den Keulen, wie im zweyten Bande, beym Hausſchlachten, vorkommen wird, gute Stücke Fleiſch in Eſſig und Koſent eingeleget, welche man, als eine Dauerſpeiſe, zu künſtigem Gebrauche verſparet. Man nennt dieſe Stücke Sauerbraten, die in der Küche zum Eſſen folgendermaßen gefertiget werden.

Das Stück Rindfleich wird in einen Schmooltopf geleget, nachdem es vorher mit Stückchen Speck durchzogen, und Eſſig nebſt Zwiebeln, Lorbeerblättern, engliſch Gewürz und Ingwer in den Topf gethan worden. In dem zugedeckten Topfe nun läßt man über Kohlen das Fleiſch gahr werden.

1) Sollte der Sauerbraten ſchon zu lange in Eſſig gelegen, und zu viel Säure eingezogen haben, ſo darf man zum Kochen nur den anzugießenden Eſſig mit halb Koſent vermengen und mildern. Waſſer muß gar nicht angegoſſen werden.

2) Dieſer Sauerbraten wird allen vorhergenannten Braten völlig gleich geachtet.

3) Der Sauerbraten iſt zwar eine Dauerſpeiſe, wenn er doch aber zu lange liegen ſoll, ſo verdirbt er.

4) Wenn das Rind im ſpäten Herbſte geſchlachtet worden, ſo müßte der letzte Sauerbraten in Oſtern auf den Tiſch kommen. Denn Pfingſtbraten daraus machen zu wollen, wäre ſchon übertrieben. Die Länge der Zeit würde das Fleiſch völlig verdorben haben.

Siebentes Kapitel.

Kuchen.

Es iſt ſchon, in den allgemeinen Regeln, der Kuchen Erwähnung geſchehen, welchergeſtalt darinn, wie bey den andern Geſindeſpeiſen, ein ſehr großer Unterſcheid in Acht zu nehmen ſey; weil in Waizenländern Kuchen von Waizenmehl, in bloß Roggenländern aber nur Kuchen aus Roggenmehl bereitet, und zu Zeiten dem Geſinde gegeben werden.

1) Brodkuchen.

Dieſer Kuchen wird nur von dem ordentlichen Brodteige genommen, und iſt allein darinn von dem Brodte unterſchieden, daß er ganz dünne gemachet iſt, wogegen das Brod ſich, durch ſeine ordinaire Dicke, unterſcheidet.

1) Es iſt dieſer dünne und leichte Kuchen weit geſchwinder gahr als das Brod, daher er auch ſehr frühe aus dem Backofen gezogen werden muß. Er wird auch gemeiniglich nur alsdenn gebacken, wenn

wenn man Brod backet, und von deſſen Teige den Kuchenteig nehmen kann.

2) Da es nicht rathſam iſt, öfteres und vieles friſches Brod, woran ſich das Geſinde vielmals krank eſſen kann, zu geben, ſo können beym Backen des Brodtes, wenn man alsdenn noch altes hartes Brod auf einige Tage vorräthig hat oder haben ſoll, ein oder ein Paar Brodkuchen bereitet, und dem Geſinde des Mittags auf den Tiſch, oder zum Veſperbrod gegeben werden.

3) Es iſt daher, auch in guten Ländern, dieſer Brodkuchen nicht ungewöhnlich, da die Waizenkuchen nur an Feſt- und Aerndtetagen vorkommen. Nur wird dem Geſinde, in guten und Mittelländern, Butter zum Aufſchmieren auf dieſen Brodkuchen gegeben.

2) Bärmkuchen.

Roggenmehl mit warmen Waſſer, Bärme, oder Hefen, und etwas Salz vermenget, und gehörig ausgeknätet, wird zu dieſem Kuchen genommen, und derſelbe ſo wohl dünne, als dicke formiret und gebacken.

1) Der Bärmkuchen iſt in Roggenländern der Hauptkuchen, und vertritt die Stelle der Waizenkuchen und Fladen in guten Ländern.

2) Er wird daher an Feſttagen, auch in der Aerndte den Schnittern gegeben, und Butter oder Schmalz aufgeſchmieret.

3) In guten Ländern iſt er kein Feſtkuchen, wohl aber ein Aerndtekuchen, der Schnittern, Harkern und Korneinführern gereichet wird. So wird er auch den Schnittern zum Frühſtück und Veſperbrod beym Korn- und Grasmähen mit ins Feld gegeben, indem die Schnitter Waizen-

kuchen nur bey einer und der andern Mittags-mahlzeit bekommen. Doch unterſcheiden ſich auch hierinn wiederum einige Gegenden, wo den Schnittern dicker Waizenkuchen auch außer den Mittagsmahlzeiten ausgeſetzet wird, als worinn ſich die Hausmutter nach der Gewohnheit ihres Orts richten muß.

4) Der **Bärmkuchen** aber erfordert, in guten und Mittelländern, fein Roggenmehl; das grobe paſſiret für geringe Länder, wiewohl unter dieſen einige ſind, die von wenig oder gar keinen Kuchen fürs Geſinde und für den gemeinen Mann etwas wiſſen.

5) Es läßt ſich unter dem Roggenmehle auch wohl etwas Gerſtenmehl nehmen. Allein es muß des letzteren nicht zu viel ſeyn, ſonſt wird der Geſchmack zu kurz.

6) Die **Bärmkuchen** können, wie vorhin geſaget, dünne oder dicke gemachet werden. **Dicke Bärmkuchen**, faſt zur Größe eines Brodtes, ſind in dem Falle zu bereiten, wenn der Kuchen lange dauren ſoll. Denn da man auf dem Lande nicht überall Gelegenheit hat, täglich einen geheizten Backofen zu finden, ſo werden, bey dem Backen des Brodtes fürs Haus, ſo viele dicke Bärmkuchen gebacken, daß man auf viele Tage Vorrath haben könne. Die Kuchen werden ſodann in dem Keller oder in einer kühlen Kammer aufbewahret. Nur muß man dahin ſehen, daß man ſie auch nicht über die Zeit dauren laſſe, damit ſie der Schimmel nicht verderbe.

7) Von eben dieſem dicken Bärmkuchen ſind auch die Brocken in manchen Aerndteſuppen zu nehmen, weil ihr Geſchmack davon mehr, als von gemeinem geſäuertem Brodte, gebeſſert wird. Sollte

daher

daher der Kuchen vom Schimmel verderben wollen, ſo muß er ohne Anſtand gebrockt, die Brocken an der Sonne, oder in einem Ofen, getrocknet, und zum künftigen Gebrauch für Suppen aufbewahret werden. An der Sonne trocknen die Brocken zur Suppe am geſchwindeſten, wenn ſie ganz dünne Schnitten ſind, die auch als ſolche in manche Suppe kommen. Hat man nicht Gelegenheit, die würfelichten Brocken in einem Ofen zu trocknen, ſo müſſen ſie nicht allzugroß ſeyn, damit ſie von der Sonne bald durchgetrocknet und nicht ſchimmelicht werden.

3) Buttermilchkuchen.

Der Buttermilchkuchen wird aus Buttermilch, Bärme und etwas Salz, womit fein Roggenmehl zuſammengeknätet wird, bereitet.

1) Dieſer Kuchen wird nicht mit Waſſer, ſondern einzig und allein mit Buttermilch geknätet.
2) Er wird nur dünne, und nicht dicke, formiret.
3) Da derſelbe als ein verbeſſerter Bärmkuchen anzuſehen iſt, ſo kann er überall anſtatt deſſelben und etwas mehr gelten. Er iſt alſo, wenn Veränderung in Kuchen beliebet wird, zu erwählen.

Anmerkung. Die Kuchen, welche oben gleich den vorgedachten Brodkuchen, Bärmkuchen und Buttermilchkuchen, auf ihrer Oberfläche kein aufgeſtrichenes Fett oder Ueberlage von Obſt ꝛc. mit in den Ofen bekommen haben, werden mit Butter oder Schmalze, wie Butterbrod, gegeſſen. Dagegen diejenigen Kuchen, die einen Ueberſtrich von Fett, oder Obſte haben, ohne Butter oder Schmalz, zum Aufſchmieren bey Tiſche, gegeſſen werden müſſen.

4) Oelkuchen.

Der Teig dieſes Kuchens iſt kein anderer als der Nr. 2. beſchriebene Bärmkuchenteig. Wenn er in den Ofen geſetzet werden ſoll, wird er dünne gemangelt oder gerollet, und ringsherum mit einem Rande verſehen, damit der Aufguß nicht ablaufe. Dieſer iſt, ein Paar Eyer, Milch und Oel in einem Topfe zuſammen gequerlet, und zuletzt ein Paar Hände Waizenmehl darunter gerühret, damit die Mixtur nicht zu dünne ſey, worauf dieſelbe mit einem Löffel über den Teig nur dünne überher zu breiten iſt; weil ſolche in dem Backofen ſich ſehr zu heben pfleget.

1) In Leinländern, wo es an Leinöle nicht gebricht, machet man öfters dieſen Kuchen. Das dazu gebrauchte Leinöl hat, wenn es auf dem Kuchen aus dem Ofen kömmt, eben keinen widerlichen Geſchmack.

2) In einigen Roggenländern, die keine Fladen und Kuchen von Waizenmehl backen, wird der Oelkuchen auch wohl ſtatt der Oſter- und Pfingſtfladen gebacken und gegeſſen.

3) Wo die Oſter- und Pfingſtfladen von Waizenmehle gebacken werden, da iſt der Oelkuchen durchaus kein Feſtkuchen. Er wird hier nur dann und wann gebacken, und zur beſondern Recreation dem Geſinde an Wochentagen gegeben.

5) Speckkuchen.

Der Teig des Speckkuchens iſt auch der Bärmteig nach Nr. 2. Wenn der Kuchen dünne gemangelt, und ihm ein Rand gemachet worden, ſo wird in mäßige Scheiben oder Krappen (erſteres iſt für den Geſindetiſch gewöhnlicher,) zerſchnittener Speck, mit vielem Mayeran und Thymian, auch etwas klein geſchnit-

ſchnittenen Zwiebeln und Salz, oben aufgeleget, und der Kuchen in dem Backofen gahr gebacken.

1) Dieſer Kuchen iſt in geringen Ländern auch wohl ein Feſtkuchen.

2) In guten und Mittelländern wird er nur zu Zeiten dem Geſinde zur Ergötzlichkeit an Wochentagen gegeben.

3) In eben dieſen Ländern wird der Speckkuchen hin und wieder, wenn etwa des Sonnabends gebacken worden, und dem Geſinde nur eine Vorkoſt ohne Fleiſch des Mittags gegeben wird, anſtatt des Fleiſches gerechnet. Und eben dieſer Speckkuchen iſt auch ſodann ſtatt des Zubrodtes: daß alſo, wenn Sonnabends eine Vorkoſt und Speckkuchen aufgetragen worden, weder Fleiſch (dergleichen ſonſt an dem letzten Wochentage nicht vorkömmt, weil der folgende Sonntag ſchon Fleiſch- oder Bratentag genug iſt,) noch Butter oder Käſe daſelbſt gegeben werden, indem ſich das Geſinde an dieſen Speckkuchen, nach der Vorkoſt, ſatt eſſen muß.

4) Wird der Speckkuchen an Fleiſchtagen aufgeſetzet, ſo fällt zwar das Fleiſch nicht aus, aber doch Butter und Käſe, weil ſtatt derſelben der Speckkuchen gegeſſen wird.

5) Kein einziger Kuchen, wenn er aus dem Ofen gezogen wird, hat einen ſo appetitlichen Geruch als der Speckkuchen. Dieſes kömmt von dem Mayeran und Thymian her. Er verführet daher zuweilen manchen Mittelmann, viel davon zu genießen. Es iſt aber keinem, der ſitzender Lebensart iſt, anzurathen, davon zu eſſen. Denn er gewinnt von dem aufgelegten Specke eine ſehr zähe und lederartige Oberrinde. Nicht zu gedenken, daß das ausgebratene Magere des Speckes ungemein

ungemein hart und unverdaulich iſt. Wenn man nicht genugſame Bewegung oder einen guten Magen hat, ſo kann man den heute gegeſſenen Speckkuchen, noch wohl gar übermorgen, im Magen drückend fühlen.

6) Pflaumenkuchen.

Es iſt dieſer Kuchen ebenfalls ein dünne gemachter Bärmkuchen. Wenn er einen Rand erhalten hat, ſo wird er mit reifen Pflaumen, aus welchen die Steine herausgeſchnitten ſind, beleget. Die Pflaumen, die der Breite nach aus einander zu legen, müſſen in den Teig in etwas eingedrücket werden; damit ſie bey dem Einſchieben und Herausziehen des Kuchens in und aus dem Ofen nicht verſtreuet werden. Das Inwendige der Pflaumen kömmt unten auf dem Teige, die äußere blaue Seite derſelben aber oben zu liegen.

1) Der Pflaumenkuchen wird eben ſo wie der Speckkuchen bey Mahlzeiten verſpeiſet.
2) Da das ſo genannte Zubrod mit dieſen Kuchen erſparet wird, ſo pfleget man ihn öfters zu backen und auf den Tiſch zu bringen.
3) In einigen Gegenden vertritt der Pflaumkuchen auch wohl bey der Morgenmahlzeit die Stelle des Zubrodtes, wenn eine ſchickliche oder vertragſame Suppe vorangegangen.
4) Man kann von dieſen Kuchen für einige folgende Tage auf einmal backen, wenn die Herbſttage nicht zu warm ſind, und bald Schimmel bringen könnten.

7) Apfelkuchen.

Wenn ein gutes Obſtjahr iſt, und die Aepfel nur einen geringen Preis haben, ſo werden ſie auch zu Ge-

ſindekuchen verwendet. Der Bärmkuchenteig wird mit abgeſchälten Aepfelſchnitten, wie der Pflaumkuchen, beleget und gebacken.

1) Dieſer Aepfelkuchen kömmt, wie der Speck- und Pflaumkuchen, zu Tiſche. Man kann ihn aber länger haben, je mehr man Daueräpfel in der Obſtkammer hat auflegen können.

2) Die ſo genannte weinſaure, oder andre, ihm in der zu großen Säure ähnliche, Aepfel ſind zu dem Äpfelkuchen nicht wohl zu nehmen. Man gebrauchet ſie lieber zum Backen oder Trocknen, zum Kuchen aber ſoll man ſüße oder weniger ſaure Aepfel nehmen. Sollten aber, fehlenden Abſatzes halber, doch ſaure Aepfel zum Kuchen kommen, ſo nehme man die Hälfte ſüße Aepfel darunter, wodurch der Geſchmack ſich recht wohl ausnehmen muß.

8) Plinzen.

Es iſt in einigen Gegenden gebräuchlich, daß dem Geſinde Plinzen zum Neujahr gebacken werden. Feines Roggenmehl, das zur Hälfte mit Gerſtenmehle vermenget werden kann, wird mit warmem Waſſer, Bärme oder Hefen und etwas Salz eingerühret, und zu keinem ſteifen, ſondern mehr flüßigen, Teige in einem Gefäße zum Aufgehen hingeſetzet. Man hat eigene ſehr breite eiſerne oder bleherne Platten, die über Kohlen auf Mauerſteinen oder kurzfüßigten Dreyfüßen geſtellet werden. Auf dieſen wird der dünne, mehr flüßige als dicke Teig mit einer Kelle verbreitet, und eine Plinze nach der andern abgebacken.

1) Damit der Teig nicht auf der Platte anbacke, kann man ſolche mit einer Speckſchwarte von Zeit zu Zeit überſtreichen.

2) Die

2) Die Geſindeplinzen dürfen eben ſo dünne nicht ſeyn. Faſt zur Dicke eines kleinen Fingers können ſie bereitet werden; wenn der Teig nur von der Bärme wohl aufgegangen geweſen, ſo werden ſie ziemlich locker ausfallen.

3) Gemeiniglich hat das Herkommen auch wohl eine gewiſſe Anzahl Plinzen für die Perſon feſtgeſetzet, die daher jedem Dienſtboten zugezählet, und zum beliebigen Gebrauche eingehändiget werden.

4) Es kann an ſolchen Orten das Geſinde die Plinzen bey oder außer der Mahlzeit aufeſſen. Geſchieht das erſtere, ſo wird ihm wohl frey gelaſſen, Schmalz, oder in Leinländern, Leinöl aufzuſtreichen.

5) Auch giebt es Gegenden, wo fürs Geſinde Plinzen aus Waizenmehle bereitet werden. Man bedienet ſich hiezu eben nicht des feinſten, ſondern nimmt gemeiniglich nur grobes oder Mittelmehl. Wo viel Heidegrütze erbauet wird, da nimmt man auch Heidegrützmehl zu den Plinzen.

9) Eiſerkuchen.

Was in der Küche des Mittelmannes die ſo genannten Waffelkuchen ſind, das ſind die Eiſerkuchen in der Küche des Geſindes und des gemeinen Mannes. Nur daß dieſe geringern Inhalts ſind. Der Teig iſt Waizenmehl, Milch, ein Paar klein gerührte Eyer, Salz und gar wenig Pfeffer. Man backet die Eiſerkuchen in einem eigenen Eiſen, welches dem Waffelkucheneiſen ganz gleich iſt.

1) Die Eiſerkuchen ſind bey dem Geſinde des Mittelmannes eben nicht gebräuchlich.

2) Unter dem gemeinen Manne ſind ſie mehr gebräuchlich, um in der Geſchwindigkeit Kuchen zu

backen und vorſetzen zu können, wenn ein zum Beſuch gekommener Freund etwas feſtlich geſpeiſet werden ſoll.

3) Auch pfleget der gemeine Mann die Eiſerkuchen wohl den Kranken zu backen und zu geben. Es iſt auch eben ſo unrecht nicht, indem dieſer Kuchen, wenn er etwas braun gebacken iſt, leicht zu verdauen ſteht; zumal wenn der Gewohnheit gemäß gekochte gebackene Pflaumen oder Aepfel dazu gegeſſen werden. In der Küche des Mittelmannes kömmt man den kranken Dienſtboten mit dienlichen Suppen zu Hülfe.

10) Mußkuchen.

Dieſer Kuchen iſt der Bereitung nach, einer der leichteſten. Ein aus Waſſer und Waizenmehl gemachter Teig wird zu einem dünnen Kuchen gemangelt, und mit einem Rande umgeben. Der Pflaumenmuß wird oben aufgeſtrichen.

1) Wenn der Pflaumenmuß zu zähe oder zu dicke iſt, ſo muß er mit kaltem Waſſer verdünnet, und ſodann auf den Teig geſtrichen werden.

2) Man kann auch Aepfelmuß ſtatt des Pflaumenmußes aufſtreichen. Es müſſen die Aepfel aber vorhin in einem Topfe zu Muß beſonders gekochet worden ſeyn. Man kann zur Verbeſſerung des Geſchmacks, wie oben bey dem Apfelkuchen geſaget worden, ſaure und ſüße Aepfel unter einander zu Muß kochen.

3) Der Pflaumen- und Apfelmußkuchen iſt ein Feſtkuchen in einigen Gegenden, und zwar in Weihnachten und Neujahr.

4) In guten Ländern wird der Mußkuchen auch in Anſehung des Teigs wohl hin und wieder noch beſſer gemachet. Nämlich, ſtatt des Waſſers wird

wird der Teig von Waizenmehl mit Milch und etwas geſchmolzener Butter gefertiget. Und dann hat das Geſinde an ſolchen Mußkuchen, was der Mittelmann auf ſeinem Herrentiſche an der Pflaumenmuß- oder Apfeltorte hat.

11) Stollen.

Halb fein, halb Mittelmehl von Waizen, wird mit Bärme, Milch, Butter und Roſinen eingerühret, und länglichte an beyden Enden ſpitz zulaufende Kuchen daraus formiret. Dieſe nennt man Stollen; ſo wie man bey den Bäckern in den Städten auch einen alſo geformten Kuchen mit dieſem Namen beleget.

1) Stollen werden dem Geſinde in vielen Gegenden, nebſt etwas Gelde, zum Weihnachtsgeſchenke gegeben. In den Städten kaufet man ſie zuweilen von den Bäckern, weshalb ſie auch zu ſolcher Zeit gemeiniglich nur daſelbſt zu finden ſind.

2) In einigen Gegenden guter Länder aber werden die Stollen von der Hausmutter ſelbſt gebacken, um die Ausgabe des baaren Geldes zu erſparen. Man pfleget aber die Stollen für das männliche Geſinde größer, als für das weibliche zu backen. Dieſerhalb können zu der Stolle eines Knechts anderthalb Mätzen, zu der einer Magd aber eine Mätze Mehl genommen werden. Das Geſinde ißt dieſe Stollen des Morgens zum Brandtwein, und wird zum Aufſchmieren Butter oder Schmalz dabey gegeben.

12) Dünner Waizenkuchen.

Waizenmehl wird mit Milch und Bärme eingerühret, ganz dünne Kuchen ohne Rand aufgetrieben

oder gemangelt, und vor dem Backofen, wenn eben der Kuchen hineingeſchoben werden ſoll, mit Bier verdünneter Honig oder Syrup, mittelſt einer langen Feder, aufgeſtrichen.

1) Dieſer Kuchen wird den Schnittern, in der Roggen- und Waizenärndte zum erſten Frühſtück, bey dem Brandtewein, auch Nachmittags zum Veſperbrod gegeben.

2) Eben derſelbe wird auch in Oſtern und Pfingſten, beym Brandtewein, zum Frühſtücke gereichet.

Anmerkung. Wenn man hier eines erſten Frühſtücks in der Aerndte gedenkt, ſo iſt zu wiſſen, daß in guten Ländern den Schnittern zwey Frühſtücke gegeben werden. Das erſte des Morgens, um vier oder fünf Uhr, im Hauſe. Dieſes iſt nun in der Roggen- und Waizenärndte der nur beſchriebene dünne Waizenkuchen, oder ein andrer von Waizenmehl. Das zweyte Frühſtück wird im Felde, etwa um ſieben Uhr, gegeſſen; und bey dieſem letztern iſt zwar auch Kuchen, aber gemeiniglich nur von Roggenmehl, gebräuchlich.

13) Dicke Waizenkuchen, ungeſäuert Brod.

Waizenmittelmehl muß mit warmer Milch und Bärme eingerühret, ausgeknätet, und zu der Größe eines gewöhnlichen Hausbackenbrodtes ausgewirket werden.

1) Dieſe dicke Waizenkuchen werden in guten Ländern in Oſtern und Pfingſten, ſtatt des ſonſt gewöhnlichen Roggenbrodtes, auf den Tiſch gegeben.

2) Nach geendigten Feyertagen iſt dieſer Kuchen mehrentheils ſchon trocken, und von ſchlechterem Geſchmack,

Geſchmack, weshalb das arbeitſame Landvolk ſich wieder nach Roggenbrod ſehnet. Es können daher die trocken gewordenen Kuchen klein gebrocket, und die Brocken hart getrocknet und zu Aerndteſuppen aufbewahret werden.

Anmerkung. Die Milch zum Einknäten der Kuchen muß niemals brennend heiß, ſondern lieber laulicht genommen werden, damit die Bärme nicht verbrannt und untüchtig gemachet werde, dem Teige ſeine Gährung oder ſein Aufgehen zu verſchaffen. Mit dem Waſſer zum Einteigen iſt das Nämliche zu beobachten. Außer dem Verderb der Bärme würde auch das Mehl von ſeiner weißen Farbe, zu einer röthlichten, herunter geſetzet werden, wie dergleichen vielmals bey Roggenbrodten wahrgenommen wird, wenn das Knätewaſſer allzuheiß genommen, und hiedurch das feine weiße Roggenmehl in ein röthlichtes verwandelt worden.

14) Roſinkuchen.

Waizenmehl wird mit Bärme, Milch, Butter, Sahne, Eyern, großen und kleinen Roſinen zu einem mehr dicken als dünnen Kuchen bereitet.

1) Der Roſinkuchen wird in Oſtern und Pfingſten dem Geſinde des Morgens zum Frühſtücke, des Nachmittags aber zum Veſperbrod gegeben.

2) In der Waizenärndte kömmt er auch wohl, in einigen Gegenden, auf den Mittagstiſch für die Schnitter.

15) Auflaͤufer.

Dieſer Aufläufer iſt der allerdünneſte Kuchen unter allen. Er darf kaum halb ſo dicke als ein kleiner

Finger ſeyn. Der Teig iſt: Waizenmehl mit Bärme, Eyern und Milch eingerühret, und nachdem er ſehr dünne gemangelt worden, ſo wird er mit Honig, mittelſt Bier verdünnet, beſtrichen.

1) Man nennt dieſen Kuchen deshalb Aufläufer, weil im Backofen von der Hitze auf der Oberfläche des Kuchens Beulen auflaufen, und ſo ſtehen bleiben.

2) Es wird aber dieſer Kuchen in Oſtern und Pfingſten, neben andern, als etwa einer ſo genannten Eyerplätze, oder Fladen, zum Frühſtück gegeben; weil ein ſo dünner Kuchen zur Sättigung für ſich allein nicht hinreichend ſeyn könnte. Feſtlich aber ſoll es doch ſeyn, daß mehr als eine Art Kuchen auf den Tiſch komme.

16) Butterkuchen.

Es wird dieſer Kuchen aus Sahne und Milch bereitet, auch eben ſo dünne, als der vorgedachte Aufläufer aufgetrieben, und ſodann mit zerlaſſener Butter beſtrichen, wenn er ſo eben in den Ofen geſchoben werden ſoll.

1) Auch dieſer Kuchen kömmt in Oſtern und Pfingſten, neben einem Fladen, auf den Tiſch zum Frühſtück.

2) Er wird auch an beſagten Feſttagen dem Geſinde zum Veſperbrod gereichet, doch ſo, daß keine Butter oder Schmalz aufgeſchmieret werden, weil er bereits vor dem Backofen mit Butter beſtrichen worden.

3) Dieſe und folgende Geſindekuchen dürfen nicht im Hauſe auf eignen Kuchenbrettern geleget und aufgemangelt werden. Denn wo ſollten alle Bretter herkommen? Im Hauſe läßt man allein, jede Maſſe eines Kuchens für ſich allein, wie ein run-

des Brödchen, beſonders abtheilen, ſämtliche Brödchen auf eine Trage, worauf langes Stroh, und über dieſes ein Tiſchtuch ausgebreitet iſt, hinlegen, und vor den geheizten Backofen tragen. Hier werden dann die Brödgen auf die jedesmal mit Mehl zu beſtreuende Backſchützel geleget, geſchwinde mit dem Mangelholze zur erforderten Dünne aus einander getrieben, und ſofort, wenn der Aufſtrich oder Aufguß auf die Kuchen oder Fladen geſchehen, in den Ofen hinein geſchoben. Die Back- oder Ofenſchützel wird allemal auf einem, vor den Backofen geſetzten, Tiſch oder Kloтze gehalten, um darauf mangeln zu können. Die ſehr dünnen Kuchen aber, wenn ſie aus dem Ofen kommen, müſſen auf Kuchenbretter von der Backſchützel geſchoben, und einer nach dem andern nach Hauſe getragen werden, weil ſie ſonſt zerbrechen würden. Da auch in Oſtern und Pfingſten in den ſo zu nennenden Fladenländern viel und mancherley Kuchen gebacken werden, ſo müſſen auch in der Speiſe- oder Vorrathskammer eigne Stellagen, die Kuchen darauf hinzulegen, bereitet werden. Man breitet aber auf ſolchen Stellagen reines langes Stroh aus, damit die Kuchen darauf locker liegen, und keinen übeln Geſchmack anziehen mögen. Dieſes letztere geſchieht, wenn die aus dem Ofen warm kommenden Kuchen auf kieferne oder Kiehnenbretter bloß geſetzet werden, und durch ihre Wärme den Kiehngeſchmack an- und einziehen. So muß auch vor dem Backofen eine Lage Roggenſtroh ausgebreitet werden, damit die mit der Backſchützel aus dem Ofen herausgezogenen Fladen oder Kuchen auf das weiche Lager behende hingeſchützelt und nicht zerbrochen werden. Von dieſer Strohlage werden

die Fladen mittelſt des anzulegenden Kuchenbrettes behutſam ab- und auf ſolches Brett hingezogen, von dieſem Kuchenbrette aber auf die mit Stroh belegte Trage geſchoben, und ſo nach Hauſe getragen.

Anmerkung. Die Backſchůtzel iſt von der Backſchůſſel zu unterſcheiden. Dieſe heißt auch in einigen Gegenden Backnapf, darinn das ausgewirkte Brod geleget und vollends aufgehen, auch damit vor den Backofen hingetragen werden muß. Aber die Backſchůtzel, beſſer Backſchiebſel, an einigen Orten Backſchaufel, Brodſchiebe, iſt das an einer Stange befeſtigte Brett, worauf Brod und Kuchen geleget und in den Ofen hineingeſchoben, auch damit wieder herausgezogen werden můſſen.

17) Eyerplåtze.

Dieſer Feſtkuchen, fůr das Oſter- und Pfingſtfeſt, wird alſo bereitet. Der Teig iſt weißes feines Waizenmehl, das mit Bårme, Milch und Mehl zuſammen geknåtet wird.

Hiernåchſt můſſen vierzehen Tage zuvor Kåſe, die weder mit Kůmmel noch Salze zu wůrzen, getrocknet worden ſeyn. Dieſe Kåſe ſind ſo genannte Rennekåſe; ſolche nåmlich, die nicht aus einem Kåſe- oder Quarkbeutel, ſondern aus einer Kåſerenne genommen, und bey dem Ausnehmen aus der Kåſerenne viereckicht herausgeſchnitten worden; dagegen die Beutelkåſe gemeiniglich nur mit der Hand rund geformt, auch dieſerwegen Handkåſe genannt werden. Die nun ſo getrockneten Kåſe werden auf einem Reibeiſen, nachdem die åußere gelbe Haut ganz abgeſchålet und bey Seite gethan worden, fein zerrieben.

Zwey

Zwey Stunden vor Anwendung dieſer ſo fein zerriebenen Käſe müſſen Eyer, einnächtige Sahne, kleine und große Roſinen, auch Honig oder Syrup, in einem großen Topfe unter einander gequerlet, auch ein Paar Hände voll Waizenmehl damit vermenget, und der Käſe mit der ganzen Mixtur zuſammen gerühret werden.

Da aber dieſe Mixtur eine gelblichte Farbe haben ſoll, ſo muß etwa auf funſzehn Plätze zu rechnen, für einen Groſchen ächter Saffran klein geſtoßen, und ein Paar Stunden lang in Roſenwaſſer, oder allenfalls in gemeinem Waſſer eingeweichet, und ſodann unter die vorbeſchriebene Mixtur gerühret werden.

Vor dem Backofen wird der Teig gemangelt, auf jede Plätze zwey gute Kellen voll von der Mixtur gethan, und über und über aus einander geſtrichen.

1) Aus den Zuthaten dieſes Ueberſtrichs der Plätze iſt zu ſehen, daß dieſe Kuchen gar nicht unter die wohlfeilen zu zählen ſind. Sie werden daher nur am Oſter- und Pfingſtfeſte des Morgens zum Frühſtücke, auch des Nachmittags zum Veſperbrod gegeben.

2) Da ferner dieſe Art Kuchen gar nicht unter die bereitſamen zu rechnen ſind, ſo muß ſich außer der Feſtzeit die Hausmutter damit nicht abgeben, und ſolche etwa zur Aerndtezeit bereiten; es wäre denn, daß ſie als Aerndtekuchen für die Schnitter ihres Orts ſchon gebräuchlich wären.

3) Um wegen der, zu den Eyerplätzen erforderten Käſe und Eyer, ein ungefähres Maas zu haben, kann auf jeden Platz ein Käſe und ein Ey genommen werden. Von dem Eye aber bleiben Gelbes und Weißes (wie ſolches allemal bey allem Geſindekuchen zu verſtehen,) beyſammen; ohne, wie bey einigen herrſchaftlichen Kuchen geſchiehet, das

eine

eine von dem andern zu trennen. Es wird alſo beydes, das Gelbe und Weiße des Eyes zuſammen gequerlet.

4) Der eigentliche Teig, oder die Unterlage des Eyer- und Käſeaufſtrichs, muß ziemlich dünne, etwa zur Hälfte der Dicke des kleinen Fingers, ſeyn. Vor dem Aufſtriche aber muß der Teig mit zerlaſſener Butter überſtrichen werden.

18) Mohnfladen.

Dieſer Fladen hat den Namen von dem aufgelegten Mohne. Vorhin hinlänglich im Waſſer eingeweichter Mohn wird in einer Satte, oder Reibaſch, fein gerieben. Iſt der Mohn zart genung, ſo wird auch zu jedem Reibſel, das iſt, zu ſo viel Mohn als jedesmal zugleich klein gerieben werden kann, ein Ey angeſchlagen und mit untergerieben. Hiernächſt wird auch, etwa zum vierten Theile, gekochte Hirſe zu dem Mohne hinzugefüget, und nebſt Honig oder Syrup zur Verſüßung vermenget, wenn kleine und große Roſinen hinzugekommen ſind.

Der Teig aber wird von dem feinſten Roggenmehle, Bärme, Salz und Waſſer bereitet, vor dem Backofen gemangelt, mit einem Rande verſehen, und der Mohn über den Teig, innerhalb des Randes, etwa anderthalb Finger hoch, aufgetragen.

1) In einigen Waizenländern wird der Teig zum Mohnfladen aus Waizenmehl bereitet, daher man auf das Gebräuchliche der Gegend zu ſehen hat.

2) Der Teig oder die Unterlage des Mohns muß etwa nur Fingers dicke ſeyn.

3) Die mit dem Mohne zu vermengende Hirſe muß nicht mit Milch, ſondern nur mit Waſſer gekochet worden ſeyn, damit die Fladen nicht vor der Zeit ſauer werden.

4) Eben um dieſe **Mohnfladen** vor der Säurung deſto länger zu bewahren, kann man auch nur ungekochte Hirſe nehmen, die aber gleich dem Mohne in der Satte recht fein zerrieben werden muß.

5) In ärmern Gegenden pfleget man die **Mohnfladen** geringer zu machen, wenn der Mohn, wo nicht mit der Hirſe zur Hälfte, doch zum dritten Theile, vermenget wird.

6) In guten Ländern ſetzet man unter den Feſtkuchen den **Mohnfladen** der Eyerplätze nach. Er wird daher in den, auf die Oſter- und Pfingſtfeyertage folgenden Werkeltagen dem Geſinde **des Morgens**, auch **des Nachmittags zum Veſperbrodte bey der Arbeit** gereichet.

7) Wenn eben dieſer **Mohnfladen** an gemeinen Wochentagen des Morgens auf den Tiſch kömmt, ſo werden keine Butter, kein Schmalz oder Käſe gegeben, indem ſich das Geſinde nach der Suppe an ſolchen Fladen ſatt eſſen muß. Der **Mohnfladen** aber, wozu nur Roggenmehl genommen worden, hält ſich weit länger friſch, als der, zu welchem Waizenmehl gekommen iſt.

8) Auch der **Mohnfladen**, weil er um des Mohnreibens willen viel Zeit erfordert, gehöret nicht unter die bereitſamen Kuchen; weßhalb er nur in **Oſtern und Pfingſten**, aber nicht in der Aerndte, gebacken werden ſoll.

19) Quarkfladen, oder Zwargfladen.

Quark heißt auch in einigen Gegenden Zwarg, oder Zwerg, weßhalb auch die Fladen davon Zwargfladen oder **Käſefladen** genannt werden. Es wird der Käſe aus dem Beutel genommen, nachdem alle Wadike aufs genaueſte ausgedrücket oder gepreſſet

worden.

worden. Es muß ſodann der Käſe in einer Satte klein gerieben, und zu einem jeden Reibſel ein Ey hinzugeſchlagen werden.

Statt der unterzumengenden Roſinen werden gebackene Pflaumen genommen. Dieſes geſchieht, wenn brühendes Waſſer auf die Pflaumen gegoſſen und dieſe davon verwellet und auflaufend gemachet, aufgeſchnitten, von den Steinen entlediget, und in ſechs bis acht Theile zerſchnitten werden.

Die ſo klein geſchnittenen Pflaumen kommen nebſt Honig oder Syrup zu dem Quark, und wird ſelbiger vor dem Backofen, wie bey dem Mohnfladen mit dem Mohn geſchieht, auf dem Teige aufgeſtrichen.

Dieſer Teig iſt auch dem Teige des Mohnfladens völlig gleich, und iſt in Anſehung der zu verſpeiſenden Quarkfladen alles das zu bemerken, was bey dem Mohnfladen vorhin iſt geſaget worden.

Anmerkung. In den Fladenländern iſt es faſt in den meiſten Dörfern gebräuchlich, daß in Oſtern und Pfingſten auch den Hirten des Dorfes Kuchen gegeben werden. Mehrentheils geſchieht dieſes nur in Oſtern; es wäre denn, daß eine Hausmutter den Hirten in Pfingſten, zur Ermunterung ihrer Treue und Fleißes bey der Heerde, auch freywillig etwas geben wollte. Sodann iſt der den Hirten zu gebende Kuchen, Mohnfladen, Quarkfladen, auch wohl dicker Waizenkuchen nach Nr. 13. Ob aber von jeder Art ein halber oder nur ein Viertel-Kuchen zu geben ſey, darinn hat man ſich nach dem Herkommen zu richten.

20) Napfkuchen, Aſchkuchen.

Der Napfkuchen hat ſeinen Namen vom Napfe oder Aſch, weil er in ſolchem irrdenen Gefäße gebacken wird.

wird. Es kömmt aber dazu Waizenmehl, Eyer, Milch, Bärme, Butter, große und kleine Roſinen. Wenn der Teig hieraus bereitet worden, ſo wird er in einen Napf oder Aſch gethan, und nachdem er darinn aufgegangen, in den Ofen geſetzet und darinn gahr gebacken.

1) Der Napf oder Aſch muß, ehe der Teig hineinkömmt, mit zerlaſſener Butter auf dem Boden und an den Seiten über und über beſtrichen werden; damit der Teig nicht anbacke. Denn wenn dieſes geſchähe, ſo würde der Kuchen ſich nicht aus dem Gefäße glatt ausnehmen laſſen, ſondern zerriſſen werden. Man findet bey den Töpfern eigends zu dieſen Kuchen verfertigte hohe Näpfe, die inwendig, in der Mitte, mit einer bis an den Rand des Gefäßes hinauslaufenden Tille verſehen ſind, damit die Hitze des Ofenheerdes durchgehen, und den Kuchen inwendig durchbacken könne. Man kann aber auch eine gemeine irrdene Bratpfanne dazu nehmen, worinn er recht wohl bäcket.

2) Der **Napfkuchen** muß nicht ſogleich, wenn er aus dem Ofen kömmt, aus ſeinem Gefäße ausgeſchüttet, ſondern bis zum Erkalten darinn gelaſſen werden, damit er nicht klitſchicht werde.

3) Dieſer **Napfkuchen** iſt zwar ein bereitſamer Kuchen, er kömmt aber in guten Ländern mehrentheils nur bey Ausrichtungen, als **Hochzeiten** und **Kindtaufen**, auf den Tiſch der Bauren. Wo **Aerndteſchmäuſe** gegeben werden, da iſt er aber auch die **Zierde des Geſindetiſches**.

4) Wenn der **Napfkuchen** in Portionen zertheilt auf den Tiſch des Geſindes kommen ſoll, ſo muß er vorhin, außerhalb des Gefäßes, mit einem langen und ſcharfen Meſſer zerſchnitten werden; damit

damit das Zerbrechen der Portionen ſo viel möglich vermieden werde. Hierauf können ſämtliche Portionen wieder in den Napf oder Pfanne ordentlich eingeleget, und mit dem Gefäße aufgetragen werden, damit der Kuchen in ſeiner völligen Form beſſer in die Augen fallend den Tiſch zieren möge.

Anmerkung. Da die meiſten Kuchen auf dem Lande in den Backöfen, zugleich mit dem Brodte, gebacken werden; die Kuchen aber eher als das Brod gahr ſind: ſo müſſen ſie auch eher als das Brod ausgezogen werden, damit ſie nicht verbrennen. Unter den Kuchen ſelbſt iſt wieder ein Unterſchied. Die ſehr dünnen, als die Aufläufer ꝛc. müſſen eher, als alle andre, aus dem Ofen genommen werden. Die dicken Kuchen erfordern hingegen mehr Zeit zum Gahrbacken in dem Ofen. Bey dem Backen der Oſter- oder Pfingſtfladen muß ſich die Hausmutter gar nicht von dem Backofen entfernen, um theils Kuchen herausziehen, theils ſofort wieder andre, zum Backen, einſchieben zu laſſen.

Achtes Kapitel.

Zubrod, Zukoſt.

Unter dem Zubrodte bey der Geſindeſpeiſung verſteht man alles dasjenige, was an Butter, Schmalz, Oel, Käſe, und was dem ſonſt gleich zu achten iſt, gegeben wird; um es nach der Suppe, Vorkoſt, und Fleiſchſpeiſen, mit dem Brodte zu eſſen.

Dieſes

Dieſes in der ländlichen Geſindeküche ſo genannte Zubrod aber wird ſehr verſchiedentlich, ſowohl den täglichen Mahlzeiten, als auch den Tagen ſelbſt nach, gereichet. So iſt auch darinn ein großer Unterſchied in Anſehung der Länder und Gegenden ſelbſt. Anders wird Zubrod in armen und geringen Ländern, anders in mittelmäßigen, und noch anders in guten Ländern gereichet. Es ſind auch in Deutſchland ſo arme Gegenden, in denen das Geſinde die Woche kaum einmal oder gar nicht Butter zu ſehen bekömmt. Es muß daher, wie bey allen übrigen Speiſungsarten, alſo auch bey dem Zubrodte auf das Herkommen oder Gewohnheit geſehen werden. Die Bereitung oder Verfertigung des Zubrodtes wird im zweyten Bande der Hausmutter gezeiget werden. Hier aber ſoll nur die beſondere Verſpeiſungsart deſſelben gewieſen werden.

1) Butter.

Es wird die Butter fürs Geſinde mehrentheils ſehr geſalzen, weil beſonders bey Morgen- und Abendmahlzeiten die meiſte Sättigung vom Butterbrodte herzunehmen iſt, daher die Butter, um zur Sättigung hinreichend zu ſeyn, nicht allzudicke aufgeſchmieret werden muß. Dieſerwegen nun wird ſie, für den Geſindetiſch weit mehr, als für den Herrentiſch geſalzen. Dünne, auf vielem Brodte aufgeſchmierte Butter nimmt ſich im Geſchmacke weit weniger aus, wenn ſie gelinde geſalzen iſt, als diejenige, die ſtark geſalzen iſt.

1) Ob man gleich nur um der Kürze willen die Speiſungsarten für gute, mittelmäßige und ſchlechte Länder angegeben, aber doch hin und wieder vorhin ſchon angereget hat, daß gleichwohl noch in jeder Art der Länder Abweichungen der

Speiſungsart vorkommen müſſen, und auch wirklich obwalten: ſo iſt in Anſehung der Butter das Lokaliſche ebenfalls gar ſehr in Acht zu nehmen.

2) Es ſind daher, in guten Ländern, Gegenden, in welchen keine einzige Mahlzeit ohne Butter zum Brodte beſchloſſen wird.

3) Dagegen ſind auch in guten Ländern Gegenden, wo auch Mahlzeiten ohne Butter, alſo nur allein mit Käſe vollendet werden. So iſt auch in dem Kapitel von Kuchen gewieſen worden, daß bey Darreichung einiger Kuchen auf den Tiſch Butter und Käſe völlig wegfallen.

4) Eben ſo wie in einigen Gegenden alle Tage in der Woche bey den Mittagsmahlzeiten Fleiſch gegeben wird, ſo ſind dagegen mehrere, in welchen nicht alle Tage Fleiſch auf den Tiſch kömmt. Hier wird nun beſonders an ſolchen Tagen, die keine Fleiſchtage ſind, des Mittags beſonders Butter aufgeſetzet. Dagegen fällt die Butter an Fleiſchtagen hier völlig weg, und wird nur allein zur Beſchließung der Mahlzeit noch Käſe, als Zubrod, aufgeſetzet.

5) Um ein Ideal zu haben, wie das Zubrod zu geben, kann folgendes dienen, welches auch wirklich eine wahre Norm einiger guter Länder iſt.

Von Marien bis Michael kömmt des Morgens nach der Suppe allemal Butter und Käſe auf den Tiſch. Ein Käſe kann etwa alsdenn für ſechs Perſonen genug ſeyn. Der Käſe iſt nicht alter Käſe; er iſt nur ſolcher, welcher entweder ganz weiß iſt, oder von außen nicht mehr weiß, ſondern ſchimmelicht ausſieht.

Von Michael bis Marien des Morgens keine Butter, ſondern nur allein Käſe. Dieſer letztere kann entweder trockner oder Schmier-

Käſe

Käſe ſeyn, welcher letztere dann aufs Brod zu ſchmieren iſt.

Das ganze Jahr hindurch wird durchgängig des Abends, ohne Unterſchied, Butter und Käſe gegeben, oder Butter und Ertüffeln; auch ſtatt der Butter Pflaumenmuß, auch wohl Leinöl, wo dieſes gewöhnlich iſt.

Des Mittags, Butter, Schmalz oder Pflaumenmuß. An Fleiſchtagen kann die Butter wegfallen, und nur allein, wie ſchon oben erwähnet iſt, alter Käſe gegeben werden. In dieſem Falle müſſen aber für ſechs Perſonen zween Käſe aufgeſetzet werden.

In der Aerndte für Schnitter müßte die Einrichtung dieſe ſeyn. Des Morgens vor dem Ausgehen ins Feld, zum Brandtwein Butter und Kuchen, aber kein Käſe. Um ſieben Uhr im Felde neben der Suppe, Setzeyer, oder Knackwurſt, in beyden Fällen aber dazu Butter, ohne Käſe. Fehlen aber Setzeyer oder Knackwurſt, ſo ſind ſtatt derſelben Butter und alter Käſe.

Bey der Mittagsmahlzeit wird kein Käſe, allezeit aber Butter gegeben.

Zum Veſperbrodte im Felde alter Käſe, nebſt Butter und Bärmkuchen.

Bey der Abendmahlzeit allemal Butter, aber kein Käſe.

Dieſemnach könnte nach ſolchem Ideale die Hausmutter es immer beurtheilen, wie verändert mit dem Zubrodte zu verfahren, hiebey aber jederzeit das Gewöhnliche ihres Orts in Betracht zu ziehen ſey.

2) Gänſeſchmalz.

Das Gänſeſchmalz iſt eben nicht oft als Zubrod zu geben. Soll es ja geſchehen, ſo muß es nur, in

Weihnachten und Neujahr, des Morgens, zur Beſchmierung der Stollen oder eines andern Kuchens ſeyn. Dieſes Schmalz wird wirthſchaftlicher zur Fettung der Rüben und Kohlgewächſe angewendet, indem, wie bey den Vorkoſten geſaget worden, kein andres Fett, in gleicher Proportion, die Vorkoſten ſo weich und eßbar machen kann.

3) Schweineſchmalz.

Je weniger das Gänſeſchmalz zum Zubrodte zu nehmen iſt, deſtomehr wird das Schweineſchmalz, beſonders in Mittelländern, dazu angewendet, und vertritt ſodann die Stelle der Butter. In kühlen Kellern und Gewölben kann es lange dauern, doch wird es in der Aerndte den Schnittern eben nicht gegeben; es müßte denn die Viehſeuche das Vieh weggenommen, und die Butter zu knapp gemachet haben.

Man kann aber auch vieles Schweineſchmalz von den Schweinebraten gewinnen, welches auch in guten Ländern ſehr gern gegeſſen, auch in Feſttagen auf Kuchen geſchmieret werden kann; wenn ſie von der Beſchaffenheit ſind, daß etwas aufgeſchmieret werden muß. Es iſt aber in dem Kapitel von Kuchen ſchon angeführet worden, welche Kuchen des Aufſchmierens der Butter oder des Schmalzes bedürfen.

So kann auch aus dem ausgebratenen Specke, wenn Mayeran in die Pfanne geleget worden, ein gutes Schweineſchmalz erhalten werden, deſſen man ſich gleichfalls, als eines Zubrodtes, zu bedienen hat.

4) Pflaumenmuß.

Wenn Obſtgärten vorhanden ſind, ſo hält man hauptſächlich daſelbſt auf Pflaumenbäume mehr, als auf die übrigen Arten der Obſtbäume: denn kein andres Obſt läßt ſich ſo vielfältig in der Haushaltung nutzen,

nutzen, als die Pflaumen, die entweder gebacken, oder zu Muß verkochet werden. Dieſes Pflaumenmuß kann, wenn es recht bereitet und verwahret wird, einige Jahre hindurch dauren. Dieſes Pflaumenmuß wird ſtatt der Butter dem Geſinde als Zubrod gereichet, und geſchieht ſolches vornehmlich in guten Ländern des Mittags; da zur Abwechſelung ſodann des Abends Butter gegeben wird. Wenn bey Viehſeuchen die Butter fehlet, ſo muß es freylich auch in ſolchen Ländern des Abends gegeſſen werden; dergleichen auch in Mittelländern meiſtens geſchieht, wo aus Mangel hinlänglicher Viehzucht, die Butter immer unter die wenigſten Produkte zu rechnen iſt. Der zweyte Band der Hausmutter aber, wird die Verfertigung und Aufbewahrung des Pflaumenmußes anweiſen.

5) Fliedermuß, Hollundermuß.

Auch das Fliedermuß, deſſen Bereitung ebenfalls in dem zweyten Bande der Hausmutter beſchrieben werden ſoll, wenn es gut gekochet iſt, kömmt als Zubrod auf den Geſindetiſch; da gemeiniglich, zur Herbſtzeit, Butter und Käſe an den mehreſten Orten ſehr knapp ſind. Und da der Flieder zum allerſeltenſten umſchlägt, ſo hat man faſt alle Jahre, an dieſem Muße, ein Surrogat der Butter. Es wird übrigens dieſes Fliedermuß, auch in einigen guten Ländern, wie das Pflaumenmuß, des Mittags verſpeiſet.

6) Apfelmuß.

In obſtreichen Gegenden werden auch Aepfel gekochet, und zu einem Muße bereitet, welches dann auch des Mittags zuweilen in guten Ländern die Stelle der Butter vertreten muß. Man wird die Bereitung dieſes Apfelmußes gleichfalls in dem zweyten Bande der Hausmutter finden.

7) Rührfladen.

Da ſeit dem Jahre 1740, faſt alle zehn Jahre, die Viehſeuchen dem Landvolke die Butter entzogen, ſo hat die Noth den ſo genannten Rührfladen als ein Zubrod eingeführet und bekannt gemachet. Es iſt aber ſelbiges nichts anders, als eine Art des Rühreyes: da ein Paar Eyer, mit etwas Waizenmehle und Butter, in einer Pfanne über Kohlen, unter beſtändigem Umrühren gebacken werden. Dieſe ſo gerührten Eyer werden ſtatt der Butter aufs Brod geſchmieret. Man kann auch Peterſilie anſchneiden.

8) Leinöl.

Das Leinöl iſt ein Zubrod des Geſindes in Flachs- oder Leinländern, und wird von dem Geſinde, wenn es deſſen gewohnt iſt, gar gern als Zubrod gegeſſen. Man läßt dieſes Oel, ſo wie es aus der Preſſe kömmt, unverändert; dagegen das Rübſenöl, wenn es als Zubrod gebrauchet werden ſollte, erſt noch geändert, und zu einem beſſern Geſchmacke erhöhet werden muß. Es wird aber das Leinöl Morgens und Abends, auch wenn die Butter knapp iſt, des Mittags gegeſſen. Es wird ſolches in einem Näpfgen aufgeſetzet, und mit einer Feder aufs Brod geſtrichen.

Wenn eine Hausmutter in Darreichung der Geſindekoſt ſich auf einen gewiſſen Fuß geſetzet hat, ſo hält ſie ihr gewiſſes Maas in Aufſetzung des Oeles; denn ſonſt kann gar leicht eine Verthulichkeit dabey einreißen, wenn das Geſinde ſo viel Oel ſich fordern oder nehmen kann, als es nur will. Im letzteru Falle pfleget es das Oel als eine Tunke anzuſehen, und äußerſt dünne geſchnittenes Brod hinein zu tunken; welchenfalls es denn, wenn zumal friſches Brod oder Kuchen dazu kömmt, auf eine Verſchwendung hinausläuft.

Es

Es iſt daher eine Maxime der Ordnung, das Oel im beſtimmten Maaße dergeſtalt zu reichen, daß es, falls es zur Sättigung im Zubrodte hinreichen ſoll, mit einer Feder einzig und allein aufgeſtrichen werde.

Anmerkung. Wenn Muß und Oel als Zubrod gegeben werden, ſo geht zur Sättigung des Geſindes mehr Brod darauf, als bey der Butter. Mit dem alten Käſe hat es gleiche Bewandniß. Wenn das Korn daher ſehr theuer iſt, ſo kann man in Darreichung des Zubrodtes von dieſer Anmerkung profitiren.

9) Käſe.

Wie die Käſe als Zubrod dem Geſinde zu geben ſind, iſt ſchon unter dieſem Kapitel bey der Butter Nr. 1. Erwähnung geſchehen. Hier bemerket man noch, daß die Käſe, ihrer Form nach, verſchieden ſind. Man hat runde, viereckichte, auch einiger Orten ſpitze Käſe. Man läßt ſie trocken und bis zu verſchiedenen Graden alt werden. Wie die Käſe zu bereiten und zum Altwerden zu bringen, wird im zweyten Bande der Hausmutter zu finden ſeyn.

Außer den vorgedachtermaßen ſo geformten Käſen, kömmt noch bey der Geſindeſpeiſung der Streichkäſe vor, von welchem hier noch beſonders geſaget werden muß. Es iſt aber dieſer Streichkäſe, entweder Rührkäſe, oder ſtarker Käſe.

1) Rührkäſe. Wenn die Wadike von dem Käſe in dem Beutel oder Käſerenne recht abgelaufen, und davon nichts mehr zurück geblieben iſt: ſo wird davon ein Theil mit ſüßer Milch, Salz und Kümmel, auch wohl etwas klein geſtoßenem Engliſchem Gewürze, dergeſtalt zuſammen gerühret: daß dieſes Zuſammengerührte bequem aufs Brod

geſtrichen, und ſtatt der Butter gegeſſen werden könne. Man nimmt zu dieſem Rührkäſe auch in guten Ländern ſeine Zuflucht, wenn die Butter im Hauſe knapp geworden. Der Käſe aber muß in einer Satte recht klein gerieben werden.

2) Starker Käſe. Der Grund muß mit recht altem Käſe geleget werden. Dieſer wird klein geſchnitten, und mit aufgegoſſenem Biere erweichet und aufgelöſet. Hierauf wird weißer friſcher Käſe aus dem Beutel, oder der Käſerenne, genommen, mit dem aufgelöſten alten Käſe wohl unter einander gerühret; worauf die ganze Maſſe, nach einiger Zeit, einen ſehr ſtarken Käſegeſchmack annimmt. Wenn in der Folge der meiſte Theil auf dieſe Weiſe verſpeiſet worden; ſo kann aufs neue weißer friſcher Käſe, mit Bier umgerühret, den Abgang erſetzen, und mit ſolcher Verfahrungsart immer fortgefahren werden.

Dieſer ſtarke Käſe wird in ſchlechten Ländern, auch wohl in Mittelländern, dem Geſinde, ſtatt der Butter aufs Brod zu ſtreichen, gegeben. In der warmen Jahreszeit aber ſind die Maden von dieſem Streichkäſe nicht wohl abzuhalten, daher ſolche genau abzunehmen ſind.

Anmerkung. Auch dieſe Art des Zubrodtes reizet den Appetit ſehr ſtark; daher zur Sättigung viel Brod mit dem ſtarken Käſe draufgehen muß.

Neun-

Neuntes Kapitel.

Diätetiſche Regeln.

1) Geſundes Brod.

Eine, durch Religion der Menſchenliebe zugezogene Hausmutter wird bey der Geſindeſpeiſung, ſehr großmüthig alle Vortheile verachten, die ſie ſich durch Darreichung einer dem Geſinde ſchädlichen Koſt etwa verſchaffen könnte; geſetzt ſie hätte die Geſchicklichkeit, das Schädliche oder Ekelhafte einer Speiſe bey Zubereitung derſelben zu verdecken und dem Auge zu entziehen. Von edlen Geſinnungen eines chriſtlichen Herzens geleitet, wird ſie den Gewinnſt vermaledeyen, welcher etwa einem filzigen Geize, der Ungerechtigkeit, und denen Betrügereyen niedriger Seelen, willkommen ſeyn könnte.

Unter allen Nahrungsmitteln iſt das Brod das unentbehrlichſte, tägliche, und allermeiſte. Dieſerwegen muß die Hauptſorge auf geſundes Brod gerichtet ſeyn.

Ungeſundes Brod aber iſt vornehmlich dasjenige, welches nicht wohl ausgebacken, ſondern waſſerſchliſſigt, klitſchicht, und daher dem Magen unverdaulich wird. Es kann aus Verſehen beym Knäten, Auswirken, auch aus nicht recht geſchehener Heizung des Backofens entſtehen, daß das Brod nicht rechter Art iſt. Das gemeine Sprüchwort redet ſodann für die Hausmutter: Brauen und Backen geräth nicht allemal. Aber mit Fleiß und Vorſatz ſchlecht gebackenes Brod zu ſuchen, heißt wider die Geſundheit ſeines Nächſten ſündigen. **Du ſollſt nicht tödten!**

Da der Holzmangel von Jahren zu Jahren mehr zu = als abnehmen muß, ſo wird in manchen Haushaltungen, zur Erſparung des Holzes, der Backofen zu wenig geheizet; daß daher das Brod niemals recht ausbacken kann. Es iſt hier der Ort nicht zu zeigen, wie bey der faſt jährlichen Steigerung des Holzpreiſes, doch die Einrichtung auf dem Lande zu treffen ſey, daß dem ohngeachtet mit Holzerſparniß doch gutes ausgebackenes Brod erlanget werden könne. Man begnüget ſich nur hier allein zu ſagen, daß man durch Darreichung eines beſtändigen unausgebackenen Brodtes, die Geſundheit des Geſindes heimlich untergraben, und den Grund zu allerley kalten und faulen Fiebern legen könne.

Sollte es wohl ein ächter Kunſtgriff einer guten Wirthſchaft heißen, wenn man deßhalb das Geſinde beſtändig unaufgegangenes, rohes und klitſchichtes Brod eſſen läßt, damit es deſto beſſer, wie man meynet, gegenhalte? Richtig und aller Erfahrung gemäß iſt es, daß arbeitſames Geſinde bey weichlicher Koſt von Kräften kömmt, und ihm daher mehr derbe, als weiche Speiſen gegeben werden müſſen. Allein dieſes Principium iſt nicht ſo weit auszudehnen, daß auch ungeſundes Brod, unter dem Deckmantel einer derben Speiſe, paſſiren könne. Gutes ausgebackenes, aber altes Brod, iſt eine derbe und zugleich geſunde Speiſe. Denn zu oft gegeſſenes friſches Brod, wie ſchon unter den allgemeinen Regeln geſaget worden, kann auch mit der Zeit in eine ungeſunde Speiſe ausarten.

Wo es auf großen Höfen geſetzlich geworden, dem Geſinde täglich einige Pfund Brod, als ein Deputat, zuzuwiegen, da geſchieht es auch zu Zeiten, daß diejenigen, denen die Verfertigung und Austheilung gewogener Brodte von der Herrſchaft befohlen iſt, und zu dem Ende eine gewiſſe Anzahl von Wiſpeln oder

Scheffeln Korn erhalten, betrüglich gegen die Herrſchaft und das Geſinde zugleich handeln; und ſolches Brod, damit es deſto mehr ins Gewicht falle, nicht recht ausbacken laſſen. Das Geſinde iſt gemeiniglich mit dergleichen Brodte, da es ihm beſſer, als das gehörig ausgebackene und trocken gewordene Brod ſchmecket, nicht unzufrieden; es muß es aber doch zu ſeiner Zeit mit der Geſundheit büßen; weßhalb edelmüthige Herrſchaften gegen den Betrug wachſam ſeyn ſollen.

Es finden ſich in ſolchen Gegenden, wo das Holz eben nicht theuer iſt, und wo es der geringe Landmann auf ſeinen Aeckern, oder eigenthümlichen Holzplätzen, umſonſt haben kann, gleichwohl Bauren, die bloß deßhalb ihr Brod zu frühzeitig aus dem Ofen ziehen, oder nicht genug heizen, damit es ſich deſto länger, mehr friſch als trocken, zum Eſſen halten möge. Allein ich habe auch immer bemerket, daß dergleichen Bauerhäuſer Jahr für Jahr, an kalten oder faulen Fiebern, Kranke haben; auch die Geſunden die tägliche Speiſung des unausgebackenen Brodtes, mit einer ſehr blaſſen Geſichtsfarbe, verrathen. Weniger arbeitſame Leute ſollten wohl in kurzer Zeit, wenn ſie Brod von ſolcher Beſchaffenheit in gleicher Menge eſſen müßten, ihr Leben gar verlieren. So viel aber iſt gewiß, daß die bey und nach ſolcher Koſt einreißenden Fieber deſto hartnäckigter ſind, und ſehr langwierige und zuweilen, durch Arzeneyen ganz unbezwingliche Krankenlager veranlaſſen. Kommen nun gar epidemiſche Krankheiten dazu, ſo weiß der Arzt vielmals nicht, wo er das Uebel in ſeiner Quelle aufſuchen ſoll.

In theuren Jahren, wie dieſes vornehmlich in den Jahren 1771 und 1772 geſchah, brachte die Noth das Landvolk dahin, unter das Brod gar mancherley ungewöhnliche Zuthaten zu backen. Hieraus entſtanden epidemiſche faule Fieber, die ſo vielen Tauſenden

ſenden das Leben koſteten. Der Hunger war es alſo gar noch nicht, der damals Menſchen tödtete; es war meiſtens allein das ſchlechte Brod, welches man mit allerley fremden Zuſätzen vermehren wollte.

Unter ſolchen Zuſätzen des Roggenmehles ſind Ertüffeln das hauptſächlichſte. Allein aus guten Gründen iſt dieſes Verfahren immer zu widerrathen. Denn, außerdem daß der Zuſatz der Ertüffeln, wenn deren zu viel genommen werden, den Teig an dem guten Aufgehen verhindern kann: ſo haben die Ertüffeln zuweilen, wie deſſen in der Folge gedacht werden ſoll, etwas ungeſundes an ſich. Täglich aber ſodann ungeſunde Koſt eſſen zu müſſen, hat mehr zu ſagen, als ſolche, die Woche hindurch, nur einigemal zu genießen. Und was ſoll, wenn die Ertüffeln auch gar nichts verdächtiges enthalten, für eine große Sparſamkeit aus Ertüffelbrod herauskommen? Das Landvolk ſoll doch warme Speiſen eſſen; man gebe ihm die Ertüffeln als Vorkoſt auf den Tiſch, und laſſe ihm ſein Brod dazu eſſen, ſo kömmt man eben ſo weit. Wenn theure Jahre ſind, ſo hebet der Kornpreis alle übrige Feld- und Gartengewächſe mit in die Höhe, und das betrifft vornehmlich die Ertüffeln, die in wohlfeilen Jahren nicht theuer, in theuren Jahren aber nicht wohlfeil ſind.

In den letzten theuren Jahren blieb man bey Ertüffeln, Kürbiſſen und Obſte nicht allein ſtehen, um dem Brodte Zuſätze zu verſchaffen; ſondern man griff zu Rüben, Kohlgewächſen und Pflanzen, die unſerm Landvolke aber am wenigſten gedeihlich waren, wie es vorgedachtermaßen der ſo traurige Ausgang beſtätigte. Denn, obſchon dergleichen Brod in einigen armen Nordiſchen Gegenden, aus Mangel des Korns, gegeſſen werden muß: ſo kann ſolches allein, von dem Clima, Erziehung und der Gewohnheit, den armen Nord-

Nordländern unſchädlich bleiben. Unſer Landvolk aber iſt dazu nicht gewöhnet, und leidet allemal, wenn die höchſte Noth dergleichen falſches Brod zu bereiten und zu eſſen befiehlt. Auch nothreifer, oder zu unreif abgemäheter, Roggen hat zu Zeiten ungeſundes Brod ausgegeben.

In theuren Jahren, wenn ein Roggenmangel eingefallen iſt, muß man Gerſte oder wohl gar Haber einmahlen, und damit das Roggenmehl vermengen. In Anſehung des Gerſtenmehls iſt man in den Haushaltungen noch nicht einig: ob bloßes Roggenbrod, oder Brod aus Roggen und Gerſte zugleich, mehr ſättige oder nicht? Wenn des Gerſtenmehles nicht zu viel unter dem Roggenmehle genommen wird, etwa höchſtens nur zum dritten Theile, ſo mag es wohl keinen merklichen Unterſcheid machen. Daß Brod von ſo gemiſchtem Mehle mehr draufgeht, dieſes ſcheint faſt meiſtens von der Theurung herzurühren. Denn, außer der Theurung des Getraides, mahlet man nicht ſonderlich Gerſte unter den Roggen. Wie es aber mit allen theuren Speiſen überhaupt iſt, ſo geht es mit dem Brodte gleichfalls, wenn es theurer als ſonſt iſt. Man hat in theuren Jahren eine beſſere und höhere Idee davon. Mit und bey derſelben findet ſich die Eßluſt dann immer mehr gereizet. So viel aber iſt auch richtig, daß das Gerſtenmehl die Brodte ſüß ſchmeckender, und eben daher auch begehrlicher machen kann. Für die Geſundheit der Menſchen aber iſt nichts nachtheiliges im Gerſten- oder Haberbrodte zu finden.

Nur dieſes iſt der Fall, daß ſehr ungeſundes Brod von Gerſten- oder Habermehl gemachet wird, wenn Dölch, oder Lolch, wie mans nennt, darunter gefunden wird. Das geringſte Uebel, welches daraus entſteht, iſt noch, wenn das Brod die Menſchen ſchwindlicht

licht oder dämiſch im Kopfe machet. Iſt aber zu viel Dolch unter der Gerſte oder dem Haber geweſen, ſo entſteht noch größer Uebel daraus. Man kann Gänſe und größere Thiere damit zu Tode füttern, warum nicht auch Menſchen?

Dieſer Dolch iſt in manchen Jahren unter dem Sommergetraide häufiger, als in andern zu finden. So ſind auch einige Felder mehr als andre damit verunreiniget. Findet man daher dieſen ſchädlichen Dolch unter der Gerſte oder dem Haber, ſo muß er aufs fleißigſte ausgeſiebet werden. Und wer es noch nicht bemerket, wie ſehr der Dolch dem thieriſchen Körper ſchädlich ſey, der laſſe nur eine Gans, zum Verſuche, den ausgeſiebten Dolch mit Haber freſſen, ſo wird er ſofort ſehen, was er noch nicht geſehen hat.

Die Anweiſung aber, wie gutes und geſundes Brod zu backen ſey, wird nebſt allen dabey vorkommenden Behandlungsarten in dem zweyten Bande der Hausmutter gezeiget werden.

2) Kohl- und Wurzelgewächſe ſind in manchen Jahren weniger geſund.

Der grüne Kohl iſt unſtreitig eine der allergeſündeſten Landkoſten, und wird auch von dem Landvolk ſehr gern gegeſſen. Zur Winterszeit iſt die Geſundheit dieſes Kohls niemals zu bezweifeln. Im Sommer aber kann zu Zeiten eine Ausnahme ſtatt finden. Und dieſe iſt: wenn die Blätter mit einer Glaſur vom Honigthau überzogen ſind. Sonderlich begegnet dieſes dem Kohl, wenn er, wie gemeiniglich, unter Obſtbäumen erbauet wird.

Gleichwie um der Reinlichkeit willen zu jeder Zeit der grüne Kohl wohl mit Waſſer abgewaſchen werden muß: ſo iſt alsdenn dieſe ordinaire Verfahrungsart

mit dem vom Honigthau überfirnißten Kohle nicht hinreichend, ihm das Schädliche zu benehmen. Soll er dieſes ablegen, ſo muß er an die zwölf Stunden vor dem Gebrauch in Waſſer geleget, und der Firniß der Blätter hiemit zum Auflöſen gebracht werden. Zu dem Ende muß auch das Waſſer einigemal abgegoſſen, und der Kohl völlig von ſeinem Unrathe befreyet werden. Sollte das Waſſer, wenn es zu hart oder zu kalt iſt, die Glaſur nicht hinlänglich auflöſen wollen, ſo muß man laulichtes dazu nehmen.

Iſt der grüne Kohl von denen auf den Honigthau folgenden Blattläſen ſchon ausgeſogen, und die Kohlblätter davon ſchon ſchwarz geworden: ſo muß er zur Menſchenſpeiſe gar nicht mehr genommen, ſondern abgeblattet, und den Schweinen vorgeworfen werden. Man muß es erwarten, bis die Kohlſtrünke wiederum neue völlig geſunde Blätter ausgetrieben, und der Küche zum Kochen dargereichet haben.

Wenn die Blätter der Gurkenranken vom Mehlthaue verdorben, und mit weißem Puder beleget worden, ſo gewinnen die **Gurken** einen verdorbenen bittern Geſchmack, und ſind in dieſem Zuſtande lieber den Schweinen, als Menſchen, zu gönnen. Der Eſſig, mit welchem die Gurken bereitet und gegeſſen werden, kann ihre Verdorbenheit niemals recht corrigiren.

Die Ertüffeln ſind in manchen Jahren ungedeihlicher, als insgemein geglaubet wird. Wenn Ertüffeln auf niedrigen ſumpfichten Plätzen erbauet werden, ſo ſollte ihr ſchlechterer Geſchmack ſchon kein gutes Vorurtheil veranlaſſen. Aber auch regnichte Sommermonate, die an nicht ſehr niedrig liegenden Plätzen doch alsdenn den Grund mit einer für dieſe Frucht zu vielen Näſſe erfüllen, machen die Ertüffeln ungeſund; da ſie in andern, weniger naſſen Jahren, auf

nämli-

nämlichem Grund und Boden erbauet, ganz geſund und wohlſchmeckend ſeyn können.

Auch in ſolchen Jahren, die faſt gar nicht unter die naſſen zu rechnen ſind, denen es aber an genugſamer Wärme und Sonnenſchein fehlet, muß man die Ertüffeln vieler Gegenden nicht außer Verdacht halten. Dergleichen war der verwichene Sommer vom Jahre 1777. Er fiel von ſo geringer Wärme aus, daß man nur wenige Tage für recht warme und ſonnenreiche Tage nehmen konnte. Die Herbſtmonate waren die beſten. Die Folge der zu wenigen Wärme für die Ertüffeln war, wie ſchon vordem bemerket worden, dieſe: daß ſie an vielen Orten ungeſund, auch inwendig ſchwarz oder gelbfleckigt, und, wie man es nennt, eiſermadigt ausfielen. Sie erregten in den Dörfern, wo ſie ſehr häufig gegeſſen werden, die Ruhr. Da ich auf dieſen Vorfall ſehr aufmerkſam geweſen bin, ſo muß ich deſſen umſtändlicher gedenken.

Man mußte annehmen, daß hieſigen Orts die Ertüffeln, wenigſtens zum vierten Theil gerechnet, inwendig ſchwarz oder röthlich geſtreiſt, oder auch punktiret waren. Im Anfange des Septembers fieng man an, dieſe Lieblingskoſt des gemeinen Mannes auszunehmen und zu ſpeiſen. Sie waren hier beſſer als an den meiſten andern Orten, der Menge nach, gerathen; daher ihrer um deſto weniger geſchonet ward. Man ſahe große Vorräthe vor ſich, weßhalb man, wie andrer Orten, eben um der Zukunft willen, ihrer gar nicht ſchonen durfte. Sie wurden alſo alle Tage, in vielen Häuſern Morgens, Mittags und Abends, dergeſtalt gegeſſen, daß ſie bloß in der Schale gekochet, zum Schluß der Mahlzeit auf den Tiſch kamen. Wo nun dieſes geſchah, da fand ſich in den Häuſern die Ruhr ein. Sie ward herrſchend, vom September bis in die Mitte des Novembers. Ich muß glauben,

man werde die beym Abſchälen und Voneinanderſchneiden inwendig eiſermadigt gefundenen Ertüffeln nicht gegeſſen, ſondern bey Seite geleget haben. Wenigſtens hat man ſie ſo weit abgeſchnitten, als die Flecken und Striemen gegangen, den übrigen Theil der Ertüffel aber zum Speiſen verwandt. Die inwendig völlig weiß und rein gefundenen Ertüffeln aber ſind doch auch gleichſam halb vergiftet mit anzuſehen geweſen, indem ſie vom Kochen unter den völlig ungeſunden Ertüffeln, mittelſt des Waſſers, doch auch etwas Schädliches müſſen angezogen haben.

Die Ruhr pfleget in andern Jahren, bey aller übrigen geſunden Koſt, wohl alsdenn unter dem Landvolke auszubrechen, wenn die Tage heiß ſind, und zu kühle Nächte darauf folgen; indem der Uebergang von Erhitzung und Schweiß zur ſchnellen Abkühlung und Verkältung, den menſchlichen Körper zu Ruhren geneigt machen kann. Dergleichen Abwechſelung der Temperatur war im verwichenen Sommer eben nicht, weil die meiſten Tage mehr kühl als warm ausfielen. Man mußte alſo die Schuld der Krankheit einzig und allein bey den Ertüffeln ſuchen, weil ſie nur in ſolchen Häuſern anzutreffen war, in welchen obbeſchriebenermaßen die Ertüffeln täglich dreymal, als Zubrod, gegeſſen wurden.

In den Häuſern, wo man ſo frühzeitig nicht anfieng, die Ertüffeln als Zubrod zu eſſen, entſtand gar keine Krankheit. Man aß ſie zwar, aber als Suppe und Vorkoſt, und letztere mit Brühe auf mancherley Art zubereitet. Und dieſes geſchah faſt nur des Mittags, aber doch auch wohl an die drey bis viermal in der Woche. Da nun aber eine verdächtige Speiſe in dieſen Häuſern nicht die alltägliche und die meiſte war, von welcher die Hauptſättigung hergenommen ward: ſo veroffenbarte ſich hieraus doch ſehr

merklich, daß die alltäglich, und nur als eine einfache Speiſe genoſſenen Ertüffeln die Ruhr hervorgebracht hatten.

Man muß daher die Ertüffeln in manchen Jahren, wenn ſie zumal zur täglichen Koſt verbrauchet werden, als gar keine geſunde Speiſe anſehen. Dergleichen ſind nun, die zu wenig warmen ſowohl, als die zu naſſen Jahre. Auch die, auf allzuniedrigen und auch in trocknen Jahren annoch naſſen Plätzen erbaueten Ertüffeln können nicht außer Verdacht ſeyn.

Geſunde Ertüffeln ſind daher nur diejenigen, die in naſſen Jahren auf hohen Plätzen erbauet worden, keine Flecke oder Striemen von unterſchiedener Farbe enthalten, und einen feinen, reinen, faſt den Nüſſen gleichen, Geſchmack haben; als woran ſie am richtigſten zu erkennen und zu beurtheilen ſind.

Findet ſich nun aber ein und andres Kennzeichen der Ungeſundheit dieſer Frucht, ſo muß die Hausmutter die Ertüffeln als Zubrod nicht täglich aufſetzen; zur Sättigung aber zwar zu Zeiten deſto mehr kochen, damit die beym Aufſchneiden innerlich fehlerhaft befundenen Ertüffeln ganz und gar bey Seite geleget, und zur Viehfütterung verwendet werden. Wenn aber welche, die verdächtig ſeyn können, in der Küche zu Suppen oder Vorkoſt mit Brühen und Fleiſche gekochet werden: ſo ſind die roh aufgeſchnittenen Ertüffeln am beſten zu erkennen und wegzuwerfen. Ueberhaupt aber iſt alsdenn dieſe Frucht nicht allzuoft in der Woche zu geben, vielmehr in Kellern, Gewölben oder Sandgruben, zum künftigen, mehr hinausgeſetzten Gebrauche, bis in die ſpäteren Jahreszeiten aufzuheben.

Endlich müßte aber, außer dem geſagten, von den Ertüffeln auch dieſes noch bemerket werden: daß ſelbige, wenn ſie nicht von der frühzeitigen Art ſind, die insgemein Jacobiertüffeln heißen, weil ſie um Jacobi

cobi ſchon ihre ganze Größe erreichet haben, auch nicht vor der Zeit aus der Erde genommen, und zu jung verſpeiſet werden. Denn man hat vielmals an ſolchen zu früh aufgenommenen Ertüffeln verſpüret, daß ſie der menſchlichen Geſundheit nachtheilig ſind. Aber zu unterſuchen, wie unreife Ertüffeln nicht die beſte Wirkung auf den menſchlichen Körper haben können: ſolches wäre zu ſehr außer dem Plane dieſes Werkes. Man begnüget ſich allein den Schaden anzuzeigen, welchen vieljährige Erfahrungen hin und wieder zu Tage geleget haben.

3) Geſundes Fleiſch.

Dasjenige Fleiſch, welches von kranken Thieren genommen wird, kann nicht geſund genann. werden. Der den meiſten Menſchen vor ſolchem Fleiſche natürliche Ekel kann aber vielmals durch den ſchändlichen Geiz ſo ſehr verdränget werden, daß man kranke Thiere wenigſtens zur Geſindeſpeiſung nicht gern ungenützet laſſen will. Das häßliche Verfahren, Fleiſch von kranken Thieren Menſchen zu verſpeiſen, kann freylich wohl mehr lüderlichen Gahrküchen, als Hausmüttern zu Schulden kommen; indem dieſe letztere doch wohl nicht ſo geradezu den Vorſatz haben können, ihr Geſinde krank zu machen, und ſich ſelbſt dadurch ihrer Arbeit und Dienſte zu berauben. Eine ſolche arge Hausmutter wäre eine wahrhafte Unholde dem Menſchengeſchlechte. Für ſolche findet hier keine Belehrung ſtatt. Es können aber weniger arge Hausmütter ſeyn, die dem kranken Fleiſche durch die Kochart, oder Zubereitung in der Küche, die Schädlichkeit zu benehmen vermeynen, und dieſe ſollen hier eigentlich vor einem ſo groben Wirthſchaftsfehler gewarnet werden. Einige aus der Geſchichte beygebrachte Bey-

ſpiele werden lehren, daß die mit Krankheitsmaterie angefüllten Thiere, wenn ſie verſpeiſet werden, abſcheulichen Schaden anrichten, und durch Kochen und Einpökeln gar nichts an der Schädlichkeit verlieren.

D. Amman meldet, daß im Jahre 1677 zwölf Studenten des Convictoriums zu Leipzig geſtorben. Der Speiſewirth hatte, außer andern ungeſunden Speiſen, inficirte magere Kühe die jungen Leute eſſen laſſen. Die Eingeweide dieſer mit der Seuche behaftet geweſenen Kühe waren mit vielen Blaſen, Finnen und Eiterbeulen beſetzet. Aeußerlich aber war dem Fleiſche nichts anzuſehen geweſen.

Timäus von Güldenklee erzählet folgende Geſchichte. Eine Kuh ward von einem tollen Hunde gebiſſen. Der Bauer, dem ſie gehörte, ſeine Frau, ſeine fünf Kinder, die Magd und die Nachbarinn mit vier Kindern, aßen täglich von der Milch dieſer Kuh. Alle mit einander bekamen nach und nach die Wuth. Der Bauer und ſein jüngſtes Kind wurden am Leben erhalten; die andern alle mußten elendiglich ſterben.

Im 84ten Stück der Gazette litteraire de Berlin, vom Jahr 1765, findet ſich ein ausführlicher Bericht, wie ſechs Perſonen an einer Krankheit gelegen, die mit völligen Zufällen eines genoſſenen Gifts begleitet geweſen; weil ſie von dem Fleiſche eines krank geweſenen Thieres gegeſſen hatten, und deßhalb kaum wiederum haben geheilet werden können.

D. Lange erzählet dieſe ſchauderichte Begebenheit. Ein Fuhrmann im Braunſchweigiſchen kaufte einen vortrefflichen Ochſen für ein geringes Geld, da er ſchon die erſten Spuren einer Seuche an ſich hatte. Nachdem er ihn geſchlachtet und eingepökelt hatte, ſo fieng das Pökelfleiſch an, aus dem Faſſe heraus zu gähren. Er kochte aber doch von dieſem Fleiſche, und bekam drey Tage darauf eine Krankheit, die der

Peſt faſt gleich kam. Es war ein bösartiges Fieber, mit kleinen blauen Beulen über die ganze Fläche des Körpers verbunden. Aller angewandten Mühe des Arztes ungeachtet, ſtarben innerhalb funfzehn Tagen noch fünf Menſchen aus dieſem Hauſe, weil ſie von eben dem Fleiſche gegeſſen hatten, an der nämlichen Krankheit.

Dieſe warnenden Exempel ſollen vornehmlich dazu dienen, daß man ſich zur Zeit der Viehſeuchen des Einſchlachtens enthalte, und ſich und ſein Geſinde nicht in Gefahr ſetze. Das allererſte, wenn an einem Orte die Viehſeuche ausbricht, iſt gemeiniglich dieſes: daß man zum Abſchlachten der Thiere ſchreitet, bevor die Krankheit ſelbſt dieſelben ergreift. Allein woher kann man denn beurtheilen, wenn ſchon ſeuchendes Vieh in der Heerde ſich befindet, ob das zu ſchlachtende Rind von der Contagion noch nichts in den Säften und Fleiſche enthalte? Es kann nur erſt ein heimlich innerlich ſchleichendes Gift ſeyn, welches binnen wenigen Tagen ausbrechen und ſichtbar werden ſollte.

In dem erſten Jahre meiner Wirthſchaft a. 1750 im November, brach bey mir die erſte Viehſeuche allhier aus. Das Rindvieh, und die Ochſen hauptſächlich, hatten den Sommer hindurch gute Weide gehabt, und waren mehr fett als mager. Einer der hieſigen Wirthe, der nicht zum gemeinen Manne gehörte, rieth mir, geſchwinde den beſten Ochſen zu ſchlachten, ehe die Seuche den Ochſenſtall ergriffe, die bereits in dem Kuhſtalle Spuren ihres Daſeyns äußerte. Ich erwiderte, daß nun doch auch eheſtes Tages die Reihe an die Ochſen kommen würde, daher der Vorſchlag gar nicht mehr ins Werk zu richten ſey. Er aber, mein Freund, hatte den Sommer hindurch einen ſechsjährigen Ochſen frey gehen laſſen, damit er ihn hernach im ſpäten Herbſte den Schlächtern verkaufen könnte.

Da nun das Dorf geſperret, ſein Hof aber noch ganz frey von der Seuche war: ſo entſchloß er ſich, den Ochſen für ſeine nicht große Haushaltung zu ſchlachten, mir aber davon die Hälfte anzubieten. Ich bedankte mich aber dafür, und ſagte: wenn gleich alles Vieh ſeines Hofes geſund ſey, ſo hätte ich einen unwiderſtehlichen Ekel an allem Rindfleiſche des Orts; und ein zwar an ſich noch geſundes, aber mit Ekel gegeſſenes Fleiſch, ſey doch dem Magen eine Art von Gift, und könne wenigſtens Fieber erregen. Ich hielte, wenn alle andre Speiſe fehlte, trocken Brod allenfalls für meine beſte Nahrung. Mein Freund ſchlachtete ſeinen fetten Ochſen, und vier Tage darauf kam die Seuche unter die übrigen Thiere ſeines Hofes. Die Vorwendung meines Ekels aber hatte ihm ebenfalls Ekel erwecket, weßhalb er von dem geſchlachteten Ochſen kein friſches Fleiſch kochen laſſen. Er ließ es einpökeln, der Meynung: daß das Pökelfleiſch ſeinem Appetite dereinſt weniger, als das friſche Fleiſch, entgegen ſeyn würde. Während dieſes Aufſchubs aber, von dem eingepökelten Fleiſche zu eſſen, ereignete ſich eben das, was nach D. Langens Erzählung mit dem Fleiſche des Braunſchweigiſchen Fuhrmanns geſchehen war. Nämlich das Pökelfleiſch fieng an aus dem Faſſe in die Höhe zu gähren, und einen unangenehmen Geruch auszuduften; ungeachtet weder Salz beym Einpökeln war geſparet, noch auch das Faß mit dem Fleiſche in einen warmen Keller, ſondern vielmehr in eine recht kalte Kammer, hingeſetzet worden. Mein Freund mußte in aller Stille ſein Fleiſch in die Erde eingraben und verſcharren laſſen.

Wenn der Ekel es der Hausmutter nicht unterſaget, die Kühe eines mit der Seuche behafteten Stalles melken zu laſſen; und ſie hat die Abſicht, die von der Milch erlangte Butter und Käſe zu ſeiner Zeit zu verkau-

verkaufen, und zwar an fremde unbekannte Menſchen; ſo iſt dieß eine der unredlichſten Handlungen, die ſie, der Menſchenliebe zuwider, nur unternehmen kann. Dergleichen Milch gehöret allenfalls nur den Schweinen, oder die davon zu gewinnende Sahne und Butter muß aufbewahret, und unter den Theer vermenget werden, um daraus ein gutes Wagenſchmier zu bereiten; wenn man die ſeuchenden Kühe, damit ſie nicht auftrocknen, zwar melken, aber die Milch eben nicht in den Miſt gießen will. Iſt aber die Seuche bey den Kühen ſchon in der völligſten Herrſchaft, und die Milch iſt ihnen noch nicht vergangen, ſo wird man ſolche lieber in den Miſt melken, als den Schweinen geben wollen, um auch dieſe nicht in Gefahr der Erkrankung zu ſetzen.

D. Buchans Betrachtungen über das Fleiſch kranker Thiere ſind hier vollkommen an ihrem Orte. Er ſaget: „Das Verbot bey den Juden, keine Creatur zu eſſen, die eines natürlichen Todes geſtorben war, ſcheint einen genauen Bezug auf die Geſundheit zu haben, und ſollte von den Chriſten, ſo gut als von den Juden, beobachtet werden. Die Thiere ſterben niemals von freyen Stücken ohne eine vorhergegangene Krankheit. Wie aber ein krankes Vieh eine geſunde Speiſe abgeben könne, das läßt ſich nicht begreifen. Selbſt diejenigen, die durch einen Zufall um das Leben kommen, müſſen ſchädlich ſeyn; denn ihr Blut iſt mit dem Fleiſche vermiſcht, und geht gar bald in Fäulniß über.“ — „Die Thiere werden oftmals dadurch zu einer ungeſunden Speiſe gemachet, daß ſie zu ſehr erhitzet werden. Die außerordentiche Hitze erreget ein Fieber, ſchärfet die thieriſchen Salze, und vermiſcht das Blut dermaßen genau mit dem Fleiſch, daß es nicht wieder getrennt werden kann. Aus dieſer Urſache ſollten die Fleiſcher ſtrenge beſtrafet werden,

wenn ſie ihr Vieh übertreiben. Denn kein Menſch wird das Fleiſch eines Thieres genießen wollen, das an einem ſtarken Fieber geſtorben iſt. Gleichwohl iſt dieſes der Fall mit allem übertriebenem Vieh, bey welchem das Fieber oftmals bis zu einem Grad der Raſerey erhöhet wird.“ Man denke hiebey an das Wildprät von der Parforcejagd, ingleichen an die Puterhähne, welche man vor dem Abſchlachten für die herrſchaftliche Küche einige Viertelſtunden mit Hunden auf dem Hofe umherjagt und ſie abängſtiget, der Meynung: ſie ſollen durch das unmittelbar hernach unternommene Schlachten eine Art des Wildprätgeſchmacks annehmen. Das unbarmherzige Schleppen und Abjagen der Kälber auf Pferden, durch die Schlächter, ward vor einigen Jahren bereits, im Hannöverſchen, durch ein obrigkeitliches Verbot unterſaget.

So ungeſund nun krankes Fleiſch zur Speiſe ſeyn muß, ſo iſt von kranken Fiſchen ein gleiches Urtheil zu fällen. Auch hiervon einige Exempel aus der Geſchichte.

Tiſſot ſchreibt, daß acht Perſonen von einem verdorbenen Fiſch gegeſſen, und darauf ſofort von einem bösartigen Fieber angegriffen worden. Fünfe derſelben haben, aller Bemühung der geſchickteſten Aerzte ungeachtet, daran ſterben müſſen.

Ueber den Auſſatz der Norwegter, von dem häufigen Genuſſe auſſätziger Fiſche, ſind Anmerkungen in dem zwanzigſten Bande der Abhandlungen der Königl. Schwediſchen Academie, welche den Auſſatz der Norweger als den ſcheußlichſten, mit Beulen und Ritzen und Geſchwüren verſehenen Auſſatz beſchreiben, womit mancher ſich zwölf bis vierzehn Jahre plagen muß. Die Fiſche, die dem Auſſatz am meiſten unterworfen ſind, und ſolchen den Menſchen mitthei-

mittheilen, ſind die Lachsforellen und Goldfiſche. Dieſe Fiſche ſind alsdenn mehr als natürlich fleckigt, haben Knoten in den Eingeweiden, auch an der Bruſt; und dieſe Knoten ſind gemeiniglich voll Würmer. Das Fleiſch derſelben wird ſchuppigt und bleich, und das Blut ſo dick, daß es nicht fließen will.

In einem mir benachbarten Dorfe iſt eine wilde Fiſcherey, wo die Dorfleute die Freyheit haben zu fiſchen. Eine große Menge von Hechten war daſelbſt, vor einigen Jahren, in die Tümpel der Moräſte und Brücher gezogen, wohin ſie das von der Dürre abnehmende Waſſer hingeleitet, aber nach und nach auch ſehr abgemattet hatte. Hier konnte man ſie leicht und im Ueberfluſſe fangen. Die Dorfleute aber wurden von den, durch die Sonnenhitze und verunreinigtem Waſſer in den Moräſten abgematteten Hechten, gar ſehr mit bösartigen Fiebern befallen, daß ſie keiner mehr fangen, noch weniger mehr eſſen wollte.

Wenn der **Stint** oder **Stinz** bey ſchon warmer Witterung viele Tage außer dem Waſſer todt auf die Dörfer umher getragen oder gefahren wird, ſo bringt es der ſehr ſtrenge Geſtank dieſes Fiſches ſchon mit ſich, daß er alsdenn für völlig ungeſund, und zur Speiſe verwerflich, zu achten ſey.

Eben ſo iſt es mit allen Fiſchen, die in warmen Tagen, außer dem Waſſer, lange todt geweſen ſind. Die Oerter, welche von Flüſſen und Seen etwas entlegen ſind, und denen gemeiniglich die außer dem Waſſer geſtorbenen Fiſche zugeführet werden, haben ſich am meiſten, in Anſehung todter Fiſche, vorzuſehen. Denn wenn ſie bald nach dem Sterben außerhalb des Waſſers gegeſſen werden, ſo kann das Eſſen derſelben unſchädlich ſeyn. Je härter ihr Fleiſch beym Kochen ausfällt, deſto beſſer iſt es. Je weicher aber das Fleiſch ſchmecket, deſto mehr nähert es ſich ſchon

der Schädlichkeit. Wenn aber dergleichen Fiſche ſchon ſtinkend ſind, ſo müſſen ſie als eine peſtilentialiſche Speiſe völlig angeſehen und weggeworfen werden.

In Anſehung der Krebſe hat man ſich noch mehr, bey ihrer Bereitung zur Speiſe, in Acht zu nehmen. Man kann mit todten Krebſen manche Thiere wegſcheuchen, und nur wenig unter lebendigen Krebſen mitgekochte todte verderben das ganze Gericht; weshalb letztere, zumal wenn man ſie ſchon einige Tage ſtehen gehabt, wohl ausgeſuchet und weggeworfen werden müſſen.

Zuweilen verderben den Kaufleuten die Heringe in den Städten, wenn ſie zumal in ihren Tonnen nicht wohl gepacket geweſen, oder die Tonnen leck geworden ſind. Ihres noch an ſich habenden Salzes ungeachtet, müſſen ſie als eine völlig ungeſunde Speiſe angeſehen, und durchaus nicht roh oder gekochet und gebraten mehr auf den Tiſch kommen, wenn man ſie gleich ums halbe Geld, oder wohl gar umſonſt haben könnte.

4) Das Fleiſch muß beym Kochen gehörig geſalzen werden.

Da das Geſinde in guten Ländern faſt täglich Fleiſch zu eſſen bekömmt, ſo muß ſolches, wenn es friſches Fleiſch iſt, gehörig mit Salze gewürzet, und damit eben ſo ſehr für den Geſchmack, als für die Geſundheit geſorget werden. Viel genoſſenes, aber nur weichlich geſalzenes Fleiſch, kann dem menſchlichen Körper keine geſunde Nahrung mittheilen.

Jene karge Hausmutter hatte ihre Tochter bey einer ihrer Freundinnen auf eine Zeit ins Haus gegeben, um ſie bey ſelbiger in der Kochkunſt zu vervoll-

komm-

kommnen. Bey der Heimkunſt mußte ſie der Mutter Proben ihrer erlangten Geſchicklichkeit ablegen. Da die Mutter der Knauſerey ſehr ergeben war, ſo fand ſie an der Lehrmeiſterinn ihrer Tochter manches zu tadeln; da ſie ihrer Meynung nach mehrere und größere Erſparniſſe in der Küche ſollte erlernet haben. Sie mußte ſich daher ſehr reformiren laſſen. Unter andern band die Mutter der Tochter, unter den Hauptlectionen, auch dieſe ein: daß ſie bey Kochung des friſchen Fleiſches fürs Geſinde ſo wenig Salz, als in der Welt möglich, nehmen, und ſelbigem durchaus nicht den hohen Geſchmack im Salze angewöhnen ſolle, weil das Salz Geld koſte, und eine Erſparniß des Salzes zugleich eine Erſparniß des Geldes ſey.

Gott verhüte es doch in Gnaden, daß die Regenten der Erde, die das Salz zu einem Regale gemachet haben, dieſes für die menſchliche Geſundheit allerunentbehrlichſte Gewürz den Unterthanen nicht noch theurer machen, als es ſchon gegenwärtig iſt; damit keine Haushaltung auf Salzknickerey verfallen, und Menſchenblut verderben möge!

Was aber von richtiger Salzung des friſchen Fleiſches geſaget worden, das gilt noch vielmehr von dem Pökelfleiſche. Wenn dieſem nicht mit vielem Salze die Dauer verſchaffet wird, ſo entſteht daraus ein Fleiſch, das völlig einem Luder gleich zu achten iſt. In dem zweyten Bande der Hausmutter wird man lehren, wie das Pökelfleiſch zu ſalzen und vor Fäulniß zu bewahren ſey. Gleichwie das friſche Fleiſch weder zu viel, noch zu wenig zu ſalzen iſt, ſo muß hauptſächlich das Pökelfleiſch mit dem Salze recht getroffen, und der gute Geſchmack deſſelben erhalten werden.

5) Die

5) Die Braten müſſen nicht verbrannt werden.

In guten Ländern, beſonders in der Aerndte und hohen Feſten, wird dem Geſinde öfters Braten gegeben. Man hat eben mit dem Geſindebraten nicht allzuzärtlich umzugehen, da er nicht gerade am Spieße, ſondern in dem Brat- oder Backofen gebraten wird. In dem zweyten Bande dieſes Theils wird gewieſen, wie ein ſaftiger und geſunder Braten auf den herrſchaftlichen Tiſch zu bringen ſey; welches faſt nur bey Spießbraten zu erlangen iſt. Inzwiſchen ſollen doch auch die Geſindebraten, aus Nachläßigkeit oder Geiz, um alles mögliche Schmalz mittelſt des Bratens heraus zu zwingen, nicht ſo verdorben und ausgemärgelt werden, daß der branſtige Braten unmöglich als eine nahrhafte, viel weniger geſunde Speiſe angeſehen werden kann. Lieber gar kein Braten. Soll und muß aber doch dem Geſinde Braten gereichet werden, ſo thue mans doch mit gutem Willen, und ſey auch in dieſer Abſicht unter den Seligen, die gern die Mittelſtraße halten.

6) Der Eſſig zum Sallat ſoll gehörig ſauer ſeyn.

Wenn in der wärmern Jahreszeit der Sallat dem menſchlichen Körper eine geſunde Erfriſchung verſchaffen ſoll, ſo kann dieſelbe faſt nur hauptſächlich aus der Säure des Eſſigs herkommen. Eine Frau von Talent muß für alle häusliche Bedürfniſſe ſo wachſam ſeyn, daß ſie niemals, oder doch nur höchſt ſelten, daran einen Mangel habe. Sie wird immer die Zukunft überſehen, und es ſo veranſtalten, daß der Abgang häuslicher Nothwendigkeiten in Zeiten erſetzet, und die Kette der hausmütterlichen Operationen nicht zerriſſen werde. Dieſerhalb muß in ordentlichen Häuſern

es nicht an gutem Eſſig fehlen. Es kann aber nicht daran fehlen, wenn man mit dem vorräthigen Getränke zur Anſtellung und Erhaltung des daraus zu bereitenden Eſſigs recht umgehen will.

7) Vertragſame Speiſen.

Man nennt unvertragſame Speiſen hier nicht diejenigen, die an und für ſich ſelbſt dieſer oder jener Perſon nicht recht bekommen, da auch unter dem gemeinen Volke mancher bald dieſe bald jene Vorkoſt, weil er etwa Koliken davon bekömmt, nicht vertragen kann. Man ſieht hier nur auf die Zuſammenordnung der Speiſen, daß ſie ſchicklich auf einander folgen mögen, und wozu bereits unter den allgemeinen Regeln der Wink gegeben worden.

Es ſind zwar überall Menſchen von ſo guten Mägen, daß ſie ſüß und ſauer, kalt und warm unter und neben einander vertragen können. Erziehung und Gewohnheit thun hier ein ſehr Vieles. In ſchlechten Ländern wird alles unter einander gegeſſen. Die Gewohnheit hat hier die Menſchen gegen unvertragſame Speiſen ſchon abgehärtet; wogegen der einer ſolchen Lebensart Ungewohnte von unvertragſamen Speiſen ſchon ſehr leiden würde. In Deutſchland ändern, mit der Verſchiedenheit des Grundes und Bodens, die Speiſungsarten. Die Verſchiedenheit der Ländereyen iſt unter uns aber, wie bekannt, auch ſchon in kleinen Provinzen anzutreffen. Eine Hausmutter würde daher ſehr verſtoßen, wenn ſie, aus einer wenig entfernten ſchlechten Gegend, die ſchlechtere Speiſungsart derſelben in eine beſſere Gegend hinübertragen wollte. In guten Ländern iſt nun einmal das Geſinde einer beſſern Speiſung gewohnt, wozu auch vornehmlich die Veränderung und Vermeidung der Einerleyheit

der Speiſen zu rechnen iſt; und deßhalb kann von dem Landüblichen nicht ſo leicht abgegangen werden.

Wenn daher in einigen Gegenden, in der kalten Jahreszeit, des Mittags dem Geſinde kalte Buttermilch, und unmittelbar darauf Pflaumen- oder Apfelmuß als Zubrod, oder noch vorher Sauerkohl zur Vorkoſt gegeben wird: ſo wäre dieſe Zuſammenordnung fürs Geſinde in guten Ländern völlig unvertragſame Speiſe. Koliken oder Bauchflüſſe würden hier die Folgen ſeyn. Mithin unterſaget hier die Diätetik ſolche und mehr dergleichen unvertragſame Speiſen. Was ſich dort zuſammen reimet, das will ſich hier nicht mehr ſchicken.

Nur ein wenig mehr Kopf und guter Wille müſſen ſich begegnen, um unvertragſame Speiſen aus der Zuſammenordnung wegzulaſſen. Z. B. müßte der angegebene Fall ſo ordiniret werden. Kalte Buttermilch und darauf folgender Sauerkohl reimen ſich auch an heißen Tagen nicht zuſammen. Alſo ſtatt des Sauerkohls, wenn Buttermilch des Mittags gegeſſen werden müßte, eine vertragſame Vorkoſt; und dieſe aus den ſo genannten trocknen Vorkoſten hergenommen: Erbſen, Bohnen, Linſen ꝛc.

Es müßte in den Haushaltungen guter Länder ſchon viel Wüſte und Leere herrſchen, wenn der Mangel an Kochſpeiſen eine Hausmutter zwingen ſollte, das erſte das beſte zu ergreifen, und alle Wahl unmöglich zu machen, die Speiſen ſchicklich zuſammen ordnen zu können.

Wenn aber doch eine Hausmutter zu allen Jahreszeiten die erforderlichen Speiſevorräthe in ihrer Gewalt haben muß, ſo kann es ihr auch gar nicht ſchwer fallen, jedesmal, unter ſo vielen ſich darbietenden Vorräthen, eine ſchickliche Wahl anzuſtellen. Sie findet z. B. in dieſer Anweiſung für die Küche des Geſindes

an die zwey und zwanzig Suppen, und an die ein und dreyßig Vorkoſten, welche letztere größtentheils noch dazu, in mehr als einerley Zubereitung auf den Tiſch kommen können. Mit dieſer Anweiſung nun wird ſie ja leicht das Vertragſame in der Speiſefolge aus⸗ ſuchen und für jede Mahlzeit beſtimmen können. Es ſind aber der Fälle gar viele, die eine aus unvertrag⸗ ſamen Speiſen beſtehende Mahlzeit ausmachen können. Man will ſie nicht, um Weitläuftigkeit zu vermeiden, alle anführen. Jede Hausmutter nehme nur ihren eig⸗ nen herrſchaftlichen Tiſch in etwas zur Norm, ſo wird ſie das Schickliche für den Geſindetiſch wohl zu beurthei⸗ len und in ſeiner Art zu finden wiſſen.

8) Rückſicht auf kränkliches Geſinde bey der Speiſung.

Man redet hier nicht von ganz krankem Geſinde, dem es eine chriſtliche Matrone wohl nicht an Pflege und dienlicher Krankenſpeiſe wird abgehen laſſen. Es iſt hier vielmehr die Frage, wie dem nicht zu Bette liegenden, ſondern dem umhergehenden und an den ordentlichen Geſindetiſch noch kommenden Geſinde, mit der Speiſung nicht geſchadet werden ſolle? Es muß hiebey dem guten Herzen der Hausmutter das meiſte überlaſſen werden, mit der Küche ſich ein wenig darnach zu richten, da man hier nicht zu ſehr ins De⸗ tail gehen kann. Einige Fälle ſollen aber doch den Aufſchluß zu mehrerm geben.

Die öfterſte Krankheit des Geſindes iſt wohl das kalte Fieber, bey welchem die Patienten an guten Ta⸗ gen umhergehen, und auch etwas arbeiten können. Schwerlich kann man dem Dienſtvolke die Enthalt⸗ ſamkeit, in Anſehung des Eſſens, als ein Hülfsmittel zur Vertreibung des Fiebers beybringen. Es wird

gemei⸗

gemeiniglich gerade das Gegentheil gethan, und an fieberfreyen Tagen deſto mehr gegeſſen; wodurch denn die Fieber ſo langwierig werden, oder gar in bösartige ausarten. In dieſem Falle würde die Hausmutter wohl thun, wenn ſie alle Lieblingseſſen, deren das Geſinde ſo gut als die Herrſchaft die ihrigen hat, wegließe: damit der Fieberhafte ſich nicht überlade, weil man von Favoritſpeiſen geſchwinder und mehr als von andern ißt.

Iſt der Patiente ſein Fieber los, ſo iſt wegen eines zu beſorgenden Recidivs das Nämliche zu beobachten. In manchen Ländern ſind Erbſen die Lieblingskoſt des Geſindes. Man findet daher nichts häufiger, als daß nach gegeſſenen Erbſen das Fieber wieder kömmt. In andern Ländern geſchieht bey den Klößen ein gleiches. Die vom Fieber befreyten Dienſtboten wollen vom Tiſche nicht wegbleiben, oder ſtatt der ſchwer zu verdauenden Vorkoſt, nicht mit einer leichtern, oder auch mit einer Suppe ſich abſpeiſen laſſen. Die beſte Auskunft in dergleichen Fällen wäre nun für eine kluge Hausmutter, eine Zeitlang mit Lieblingskoſt zurück zu halten.

Zur Herbſt- und Frühjahrszeit herrſchet öfters der Huſten ganz epidemiſch unter dem Landvolke. Die mit ſcharfen und herben Säuren angerichteten Speiſen lindern ihn gar nicht; ſie verſchlimmern ihn völlig. Man ſetze ſie daher, nebſt dem Eſſig, ſo lange beyſeite, und bringe unſchädliche Speiſen zu Tiſche.

Bisweilen bemächtiget ſich ein anhaltender Durchlauf des Dienſtvolkes, und machet ſelbiges ganz matt und kraftlos zur Arbeit. Ohne eben ſtopfende Speiſen zu geben, laſſe man ſodann Speiſen weg, welche das Uebel unterhalten oder vermehren können, z. E. gebackenes Obſt, Milchſpeiſen, ſaure Speiſen.

In ſehr heißen Aerndtetagen, an denen das Landvolk ohne Schatten und Stillſtand ſein Tagewerk vollenden muß, iſt es ihm abzumerken, daß es nach Erholung und Wiedererfriſchung der Lebensgeiſter gar ſehr ſchmachtet. Man erſchlaffe ihm nicht mehr den Körper durch ſtark gewürzte und erhitzende Speiſen. Vielmehr iſt es nun völlig Zeit, durch kühlende ſelbiges zu unterſtützen, und das aufſchäumende Blut in ſeinen Adern wieder zu beſänftigen. Diätetik und ſanftes Menſchengefühl ſprechen ganz laut für diejenigen, die in dem allerbuchſtäblichſten Verſtande, uns zum Beſten, ihr Brod im Schweiße ihres Angeſichts ſo ſehr eſſen müſſen. Wenn ich dazu geboren wäre, durch Duldung der nämlichen Arbeit und Sonnenhitze Kraft und Munterkeit zu verlieren, was würde ich mir denn von meiner Herrſchaft erwünſchen? **Was würde ich denn wollen, das die Leute mir thun ſollten?**

9) Kupfernes oder andres metallenes Küchengeſchirr muß vor dem Gebrauche allemal aufs neue ausgeſcheuret werden.

Man wird finden, daß vornehmlich große ausgeſcheurete und rein gemachte Keſſel, wenn ſie, nach dem Abwaſchen, von der Magd oder Köchinn zum Abtrocknen an eine Wand angelehnet worden, ſich an einem Orte, wo ſich die vom Abwäſchen übrig gebliebene Näſſe hingezogen hat, ganz mißfarbigt den Augen darſtellen. Dieſer Fleck muß nicht in den Keſſeln gelaſſen, ſondern ſorgfältig abgewaſchen werden.

Geſetzt aber auch, daß dergleichen angeſetzte Flecke in kupfernen Gefäßen nicht wahrzunehmen ſind: ſo befiehlt doch die Vorſicht, ſelbige vor jedesmaligem Gebrauche mit einem Wiſche leicht zu überfahren und

wohl mit Waſſer auszuſpülen. Denn die feuchte Luft ſchlägt immer an die Seiten des Metalles an, löſet manche feine Metalltheilchen auf, welche durchs Kochen der Speiſe mitgetheilet und der Geſundheit nachtheilig werden können.

Vor einigen Jahren kam zur Winterszeit eine Bäuerinn in eine nicht weit von mir entlegene Stadt, wo ſie in ein ihr bekanntes Haus eintrat, um daſelbſt ihr mitgebrachtes Frühſtück zu verzehren. Dieſes war eine Butterſtulle, mit welcher ſie in die Küche gieng, wo eben eine Brandtweinblaſe zum Brandtweinbrennen angeſtellet war. Ihr Brod war unterwegens gefroren; daher ſie es auf den Blaſenkopf legte, um es daſelbſt loszuthauen und zu erwärmen. Hier war es nun geſchehen, daß die Feuchtigkeit des losthauenden Brodtes Kupfertheile von dem Blaſenkopfe an ſich gezogen und ſich mit ihnen vereiniget hatte. Unter frölichen und kummerfreyen Geſprächen mit der Magd, die Brandtwein brannte, verzehrte ſie das allerletzte Brod ihres Lebens. Denn bald fieng ſie an über heftiges Bauchgrimmen zu klagen. Sie mußte ins allerlauteſte Geſchrey ausbrechen. Man holte einen Arzt herbey, welcher der vor Schmerz außer ſich gebrachten Frau, wegen des etwanigen Urſprungs des Unfalles, gar nichts mehr abfragen konnte. Endlich erzählte die Magd bey der Brandtweinblaſe die Geſchichte der auf dem Blaſenkopf gewärmten Butterſtulle. Kein Geneſmittel linderte den Schmerz, und die Elende ſtarb unter den ſchrecklichſten Convulſionen.

10) Wenn Vorkoſten oder Gemüſe in einem Keſſel gekochet worden, ſo muß das an den Seiten angelegte nicht genau abgeſchrapet, und unter die Koſt vermenget werden.

Eine

Eine in Keſſeln gekochte Vorkoſt kann vor der andern mehr oder weniger Kupfertheilchen an ſich ziehen, je nachdem ſie mehr oder weniger Salz, Pflanzenſäure, und ein fettöligtes Weſen in ſich hat. Je länger ſie in kupfernen Gefäßen hat kochen müſſen, deſto mehr iſt ſolches zu beſorgen. Bey einigen Vorkoſten oder Gemüſen leget ſich vieles oberhalb derſelben an die Wände des Keſſels an, und dieſes um ſo mehr, als ſich das Gemüſe durchs Einkochen herabſenket, z. E. Hirſe, Grütze, Pflaumenmuß ꝛc. Dieſes ſich anſetzende laſſe man an den Keſſeln, und gebe es lieber den Thieren als Menſchen, um letztern wenigſtens nicht Uebelkeiten zu erregen. Hauptſächlich aber muß man ſolches in Anſehung des Pflaumenmußes, welches ſehr lange kochen muß, und durch ſein ſtarkes Aufſpritzen die Wände des Keſſels oberwärts ſtark beleget, in Acht nehmen. Von der giftigen Wirkung des von den Wänden des Keſſels angelegten Mußes kann ich, als Augenzeuge, folgende Geſchichte erzählen.

Vier robuſte und ſehr muntre Jünglinge kamen zur Herbſtzeit in ein Haus, wo eben Pflaumenmuß in einem großen kupfernen Mauerkeſſel war gekochet worden. Sie ließen es ſich abmerken, daß ſie große Liebhaber des Pflaumenmußes wären; zumal in einem Jahre, da die Pflaumen ſelten, und mehr theuer als wohlfeil fielen. Nun waren bey ihrem Eintritt ins Haus die Gefäße, in welchen das Muß weggeſetzet und aufbewahret werden ſollte, bereits gefüllet, und nichts weiter übrig, als das an den Wänden des Keſſels angeſetzte Muß, welches abgeſchrapet und in ziemlicher Menge in eine Schüſſel zuſammen gethan ward. Da der Keſſel, von den unter ihm noch nicht ganz verlöſchten Kohlen, noch heiß war: ſo kam auch dieſes Muß ganz warm in die Schüſſel, und ward den Jünglingen von der freundſchaftlichen Hausmutter ſofort

zum Eſſen mit Brod vorgeſetzet. Sie aßen, und ließen ſich das Neue vom Jahre recht wohl ſchmecken. Einer forderte bald Brandtwein, ohne zu ſagen warum? welcher ihm auch nicht verſaget ward. Die andern giengen heraus, und hatten eine ganz ſchüchterne Mine angenommen. Endlich konnten ſie ihr Uebel nicht verbergen; ſie brachen alle in das größte Wehklagen aus, und der, welcher den Brandtwein getrunken hatte, am meiſten. Denn er konnte nicht zum Brechen kommen, wie die übrigen, und ſie mußten die entſetzlichſte Kolik ausſtehen, die ſie zwar noch überlebten, aber doch eine ſolche Schwäche in den Eingeweiden auf viele folgende Jahre behielten, daß ſie wenig Vorkoſten mehr vertragen, ſondern gar bald in Koliken verfallen mußten.

So viel ich aus dieſer, und andern dergleichen Geſchichten abnehmen können, hat dergleichen von Kupfertheilchen geſchwängerte Speiſe, wenn ſie an dem Kupfer kalt geworden, immer geſchwinder und mehr geſchadet, als wenn ſie noch warm geweſen.

11) Keine Speiſe ſoll in metallenen Gefäßen aufbewahret und darinnen wieder aufgewärmet werden.

Wenn zwar Speiſen ohne Schaden in metallenen Gefäßen gekochet werden können: ſo ſollen ſie doch nicht darinn weggeſetzet, und für künftige Mahlzeiten aufgewärmet werden, damit ſie keinen Grünſpan einziehen mögen. Die große Bequemlichkeit, mit der Speiſe ſo zu verfahren, muß der Sicherſtellung der Geſundheit völlig nachgeſetzet werden.

Im vorigen Frühjahre hatte eine Bäuerinn hieſigen Orts von den des Sonntags übrig gebliebenen und angefetteten Erbſen für ihren Mann eine Portion

in einer kupfernen Pfanne weggeſetzet, und ihm ſolche den darauf folgenden Montag in eben der Pfanne wieder aufgewärmet, und zum Eſſen vorgeſetzet. Der Mann hatte um einer Reiſe willen ſich verſpätet, und deßhalb deſto hungriger, auch deſto mehr gegeſſen. Er kam wegen einer daraus entſtandenen Kolik in die augenſcheinlichſte Lebensgefahr. Die Kolik endigte ſich mit der hartnäckigſten Verſtopfung des Leibes, die allen Bemühungen eines Arztes widerſtand. Es gieng viel Zeit hin, ehe der Kranke außer Gefahr ſeyn konnte, und er hatte ſich für den ganzen Sommer eine nicht geringe Schwäche an Leibeskräften zur Arbeit zugezogen.

12) Der Eſſig muß nicht in metallenen Töpfen oder Grapen angeſtellet werden.

Schon habe ich es hin und wieder erlebet, daß man in eiſernen Grapen den Eſſig angeſtellet, oder in ſolche von dem Eſſiggefäße abgegoſſen, und ihn darinn zum Dauren aufgekochet hat. Man kann leicht denken, daß der Eſſig mehr als eine andre Materie martialiſche und vitrioliſche Theile anziehen und auflöſen müſſe, die zu Zeiten ſtarke Durchfälle erregen können.

Eben ſo ſollte der Eſſig nicht in irrdenen verglaſurten Töpfen aufbewahret werden. Denn, daß der Eſſig die Metalltheilchen der Glaſur auflöſe und mit ſich vereinige, iſt daraus zu erſehen, daß der ſäureſte Eſſig, zur Dauer aufgekochet, und in einen verglaſurten irrdenen Topf gegoſſen, doch bald ſüßlicht wird, und von ſeiner Säure verlieret. Woher dieſes? Die eingezogenen Glaſurtheile, welche nichts anders, als die bleyigten kupferigten Theile der Glette ſind, zu deren Auflöſung der Eſſig am geſchickteſten iſt, haben den Eſſig verändert. Er muß daher in Gefäßen von

Steingut, die ohne metalliſche Glaſur ſich ſelbſt glaſuret haben, ſo wohl aufgeſtellet als aufbewahret werden; wenn man nicht ſteinerne oder hölzerne Gefäße dazu anwenden will.

13) Das Gerinnen der Milch zum Käſe ſoll nicht in glaſurten irrdenen Töpfen geſchehen.

Die Behandlung der Milch, um Käſe davon zu gewinnen, iſt dem zweyten Bande der Hausmutter vorbehalten. Man will daher hier nur ein der Geſundheit leicht Schaden bringendes, Käſemachen widerrathen. Dieſes iſt, wenn die Milch in irrdenen Töpfen, nachdem die Sahne oder Rohm zur Butter abgenommen iſt, erwärmet und mittelſt der Wärme zum Gerinnen gebracht wird. Die erwärmte, aus einer fettöligten und zugleich ſäuerlichen, molkigten Feuchtigkeit beſtehende Milch, hat eine verdoppelte Stärke, die Metalltheile der Glaſur aufzulöſen, und mit ſich zu vereinigen. Dieſes veroffenbaret mit der Zeit der völlige Augenſchein. Denn die ſäuerliche Milch greift ſo ſehr in dergleichen Gefäße hinein, daß in die Länge ganze Schelfern losgehen, und der weiße Thon, nach abgegangener Glaſur, ſichtbar werden muß; welches doch mit dergleichen Töpfen, worinn beſtändig Speiſen gekochet werden, nicht geſchieht.

Da nun die ſäuerliche Milch durchs Erwärmen eine ſo offenbar eingreifende Kraft in die Metalle beweiſt: ſo muß man die irrdenen glaſurten Töpfe als ſehr verdächtig anſehen. Und wenn ja die Noth irgendswo ihren Gebrauch unentbehrlich machte: ſo ſollen ſie doch nicht ſo lange beybehalten werden, daß endlich eine völlige inwendige Abſchelferung entſtehen könne.

Muß

Muß man, um der großen Bequemlichkeit willen, die Milch nach und nach in Töpfen oder Näpfen aufbewahren, um zu ſeiner Zeit eine Quantität beyſammen zu haben, und ſie darinn zu verkäſen: ſo halte man Gefäße von Steingut, die durch das ſtarke Brennen ſich ſelbſt verglaſuret haben. Sind ſie gleich etwas theurer als die gemeinen irrdenen glaſurten Gefäße, ſo dauren ſie auch deſto länger, da die Milch die Seitenwände derſelben nicht angreifen und endlich gar zerbrechlich machen kann.

Weniger hat es wohl zu ſagen, wenn die von den Milchtöpfen abgenommene Sahne, oder Rohm, in großen irrdenen glaſurten Töpfen geſammelt und bis zum Buttern weggeſetzet wird. Dergleichen Töpfe kommen an keine Wärme, und die Säure iſt hier in weit geringerm Grade bey der Sahne anzutreffen. Ich glaube aber doch, es ſey der Sicherheit wegen zuträglicher, ſich lieber von Steingut auch Sahntöpfe zu halten; da ihre Dauer den höhern Preis derſelben erſetzen muß.

Aus noch ſtärkern Gründen muß das Aufbewahren der Milch in kupfernen Töpfen zum Auskäſen widerrathen werden.

Wo große Viehmelkereyen ſind, da pfleget man die Milch in großen Mauerkeſſeln mittelſt aufgegoſſenen warmen Waſſers zu verkäſen. Dieß Verfahren hat für die Geſundheit der Käſe eben nichts nachtheiliges. Wenn aber die ſaure Milch einen oder den andern Tag vor der Erwärmung und Verkäſung derſelben, bereits darinn geſtanden, und man gewartet hat, bis die verlangte Quantität Milch in dem Keſſel zuſammen gekommen; ſo iſt dieſes ein fehlerhaftes Verfahren, welches den Käſen das ſchlimmſte Vorurtheil zuziehen muß.

Aber auch, nach der beſten Zubereitung der Milch zum Käſemachen, kann noch gefehlet werden, wenn man in der Wahl der Käſeformen gleichgültig ſeyn wollte. Denn man hat metallene und auch hölzerne Käſeformen. Die metallenen Formen ſind entweder von Kupfer, oder überzinntem Bleche. Die kupfernen Formen, um große Käſe zu bereiten, ſind offenbar falſch, indem ſie die Käſe mit Kupferroſt oder Grünſpan durchdringen und ſättigen können. Man wird zwar ſagen, daß die in kupfernen Formen gemachten Käſe doch nur allenfalls an der äußern Rinde der darinn geformten Käſe mit Grünſpan beleget werden dürften, und zwar dieſes ohne allen Schaden, weil die Rinde der nachher getrockneten Käſe doch nicht gegeſſen, ſondern abgeſchälet und weggeworfen würde. Ohngeachtet aber dieſes nun freylich geſchieht, ſo kann doch das Innere und Eßbare der Käſe nicht außer Verdacht ſeyn. Man hat folgendes als einen analogiſchen Beweis anzunehmen.

Wenn die Käſematerie die Formen genugſam angefüllet hat, ſo wird das Salz oben auf die Oberfläche der Käſe hingeſtreuet. Denn es würde zu viel Salz darauf gehen, wenn die, noch in aller ihrer Wadike befindliche Käſematerie durchgeſalzen werden ſollte. Unnöthigen und unwirthſchaftlichen Aufwand nun zu vermeiden, ſo wird das Salz erſt ganz zuletzt oberhalb des geformten Käſes ausgeſtreuet. Dieſes Salz nun muß die innerhalb des Käſes ſich befindliche Feuchtigkeit nach und nach einſaugen, und der ganze Käſe, wenn er auch noch ſo hoch und dicke iſt, überall mit Salztheilchen geſättiget werden. Sollten aber die Kupfertheilchen der Seitenwände in der Form wohl weniger thun? da die Käſemaſſe noch warm in die Form gefüllet wird? ſollte die anfängliche, noch lange anhaltende Wärme der Maſſe, die überdieß einige Tage

Tage hindurch in der Form zur Gewinnung einer Conſiſtenz ſtehen bleibt, nichts Metalliſches losreißen und einſchlucken können?

Noch übler aber iſt der Sache gerathen, wenn man bey weniger Käſematerie ſich der großen kupfernen Formen, oder kupferner Durchſchläge, zugleich dazu bedienet, um die völlige Wadike darinn vertriefen zu laſſen, und daraus in der Folge Handkäſe zu bilden. Hier wird alles, was an den Wänden des Metalles angelegen hatte, unter die mit der Hand zuſammengedrückten, und rund oder ſpitz ausgebildeten Käſe, vollends unter einander gemiſchet. Kupferne Käſeformen oder Durchſchläge müſſen gar nicht geduldet werden; und wenn ſie ſich, ihrer Dauer und ſich zum allerlängſten immer gleich bleibenden Werthes wegen, gar ſehr anpreiſen, ſo müſſen ſie durchs Verzinnen allenfalls unſchädlich gemachet werden. Da aber noch ein mehrers von kupfernen und glaſurten Gefäßen unter den diätetiſchen Regeln bey der herrſchaftlichen Küche im zweyten Theile dieſes Bandes vorkommen wird, ſo ſoll auch daſelbſt von dem Gebrauche der verzinnten Gefäße mit mehrerm geredet werden.

Die Maybutter im Frühjahre, auch die ſo genannte Krautbutter im Herbſte, wird für folgende Jahreszeiten weggeſetzet und aufbewahret. Dieſes geſchieht nun auch öfters in glaſurten irrdenen Gefäßen. Für den Geſindetiſch kann ſolches noch wohl entſchuldiget werden, indem das Geſinde nur die Butter dünne aufſtreicht, und ſehr viel Brod dazu ißt. Die Menge des Brodtes kann dergleichen Butter eben noch unſchädlich machen; unerachtet es vorſichtiger wäre, die Dauerbutter lieber in Töpfen von Steingut, oder in ſo genannten hölzernen Butterho-

ſen, zu verwahren. Dieſes letztere muß aber für den herrſchaftlichen Tiſch die einzig beſte Aufbewahrungsart ſeyn, da auf ſelbigem die Butter, mit wenigerm Brodte, in größerm Maaße gegeſſen, oder vielmehr zur Fettung der Speiſen angewendet wird.

Zehentes Kapitel.

Fragen über die verſchiedenen Speiſungsarten.

Da auch in guten Ländern ſo wohl, als in Mittelländern, die Arten zu ſpeiſen ſich nicht überall durchgängig gleichen können: ſo muß einer angehenden Hausmutter ſehr daran gelegen ſeyn, das Eigentliche ihres Orts genau zu wiſſen, um in Darreichung der Speiſen weder zu viel noch zu wenig zu thun. Die folgenden Fragen ſollen dazu dienen, daß ſich die Hausmutter aus deren Beantwortung ſogleich finden, und das Lokale richtig treffen könne.

A. Morgenſpeiſen.

Welche Suppen ſind hier an gemeinen Wochentagen die gewöhnlichſten?

Da die Suppen, wie alle andre Arten der Speiſe, nicht durchgängig einerley Achtung haben, welche ſind hier die geachtetſten, welche hingegen die weniger geachteten?

Sind wohl nicht für jeden Wochentag beſtimmte Suppen des Orts, oder können ſie veränderliche ſeyn?

Was iſt nach der Suppe für Zubrod gewöhnlich; nur Butter allein, oder nur allein Käſe ohne Butter, oder aber beydes zugleich?

Wird

Wird mit Darreichung des Zubrodtes zum Morgeneſſen, nach der Suppe, nicht Rückſicht auf die verſchiedenen Jahreszeiten genommen?

Iſt es an dem, daß die Art und Weiſe des Zubrodgebens mit den Jahreszeiten verändert wird: wie wird es nun damit von Marien bis Johannis, von Johannis bis Michael, von Michael bis Weyhnachten und Marien, gehalten?

Wenn es Herkommens iſt, daß ſtatt der Butter auch Schweineſchmalz oder Leinöl gegeben werden: wie lange dauert dieſes im Jahre, und ſind etwa nicht gewiſſe Zeiten oder Arbeiten, da das Schmalz aus- oder zurückgeſetzet wird?

Wenn auch Streichkäſe des Orts nicht ungebräuchlich iſt: iſt denn ſolcher nur allein ſtarker Käſe, oder Rührkäſe, oder ſind beyde Arten eingeführet?

Muß mit ſolchem Streichkäſe nur eine gewiſſe Zeit gehalten, oder kann damit, von Seiten der Hausmutter, willkührlich ohne Unterſchied fortgefahren oder aufgehöret werden?

Iſt es auch nicht ungewöhnlich, Pflaumenmuß, Hollundermuß (Fliedermuß) und Apfelmuß als Zubrod zu geben?

Da beſage des ſiebenten Kapitels von Kuchen, ſolche auch an einigen Orten ſtatt der Butter und Käſe auf den Tiſch kommen, ſind dergleichen auch hier eingeführet?

B. Morgenſpeiſen an Sonn- Feſt- und Aerndtetagen.

Iſt des Sonntags eine Suppe zum Frühſtück, oder ſtatt derſelben Brandtwein zu geben gebräuchlich?

Im

Im Fall Brandtwein gebräuchlich iſt, worinn beſteht das Zubrod dabey, und iſt ſolches an Sonntagen immer das nämliche?

Wenn aber nicht Brandtwein des Sonntags, ſondern eine Suppe gebräuchlich iſt, was für eine iſt es, und wird dieſelbe mit keiner andern abgewechſelt?

Iſt es an Feſttagen eben ſo mit der Suppe, oder wird wenigſtens alsdenn, ſtatt derſelben, Brandtwein gegeben?

Was bekommen die Leute in Weyhnachten des Morgens zum Brandtwein, Bärmkuchen, oder Waizenmehlkuchen, oder Stollen?

Wie wird es damit am Neujahrstage gehalten?

In Oſtern und Pfingſten ſind in guten Ländern mancherley Kuchen und Fladen eingeführet: was für Art derſelben wird gegeben? iſt es genug an einer Art, oder werden zweyerley Art Kuchen zum Frühſtücke aufgeſetzet?

Würden aber zweyerley Art Kuchen aufgetragen, welche ſind es, und wird damit den zweyten und dritten Tag in Oſtern und Pfingſten fortgefahren oder abgeändert?

Iſt es in der Aerndte an einem Frühſtücke genug, oder muß zweymal, zu verſchiedenen Stunden, gefrühſtücket werden?

Wenn zweymal gefrühſtücket wird, worinn beſteht das erſte Frühſtück im Hauſe um vier oder fünf Uhr?

Wird das zweyte Frühſtück den Schnittern, denn von dieſen iſt allein die Frage, ins Feld, etwa um ſieben Uhr hingetragen, und worinn beſteht dieſes?

Da in einigen Gegenden überhaupt die Speiſung beym Kornmähen von der Speiſung beym Grasmähen unterſchieden, und etwas geringer ausfällt, iſt es hier auch damit alſo?

Wird den Schnittern in der Grasärndte oder beym Wieſenmähen auch noch Brandtwein gegeben?

In einigen Gegenden bekommen die Schnitter auch Kuchen zum Frühſtücke, iſt dieſes auch hier üblich? und wenn es iſt, was ſind es für Kuchen, etwa Bärmkuchen von Roggenmehl, oder ein geringer Kuchen von Waizenmehl?

AA. Mittagsſpeiſen an Werkeltagen.

Was für Vorkoſten oder Gemüſe ſind an gemeinen Wochentagen am gebräuchlichſten?

Welche unter den gebräuchlichſten Vorkoſten werden für die beſten gehalten, oder von den Leuten am liebſten gegeſſen?

Da es mehr geachtete Vorkoſten giebt, welche ſind die weniger geachteten, und deßhalb unter die ſchlechten des Orts zu zählen?

Sollten wohl nicht einige Vorkoſten nur dieſerwegen die weniger geachteten ſeyn, weil ihre Zubereitungsart nur immer ſo einförmig geweſen?

War die Zubereitungsart immer eine und eben dieſelbe? ſollte die Vorkoſt durch eine veränderte, aber nicht theurere Zubereitungsart, nicht in Achtung zu bringen ſeyn?

Wenn die Vorkoſten bisher nicht einförmig bereitet worden, auf wie mancherley Art iſt ſolches geſchehen?

Dafern nicht alle Werkeltage Fleiſchtage, das iſt, ſolche Tage ſind, an welchen Fleiſch geſpeiſet wird, welches ſind dieſelben?

Iſt es etwas willkührliches, wenn nicht alle Tage Fleiſchtage ſind, einen der Hausmutter beliebigen und bequemen Tag einem andern vorzuziehen?

Richtet

Richtet man ſich etwa mit dem Fleiſchgeben an gewiſſen Tagen nach dieſer oder jener ſchwerern Arbeit oder Fuhrwerke?

Was für eine Art des Fleiſches iſt die gebräuchlichſte, in dieſen oder jenen Umſtänden der Zeit und der Arbeiten, friſches, gepökeltes oder geräuchertes?

Im Fall alle Tage Fleiſch, nach der Obſervanz des Landes, gegeſſen werden muß: welche Art des Fleiſches ſteht in der größten Achtung; Rindfleiſch, Schweinefleiſch oder Schöpſenfleiſch?

Iſt die eine Art des Fleiſches verachteter als die andre, vielleicht weil mit den Fleiſcharten unter einander nicht ofte genug abgewechſelt worden, oder die Zubereitungsart zu einförmig geweſen: ſollte ſie nicht durch Abwechſelung, auch veränderte Zubereitungsart, in Achtung zu bringen ſeyn?

Wird geräucherter Speck, gekochet, oder ausgebraten, oder auch wohl roh, dem andern Fleiſche gleich geachtet?

Dafern auch Eyerkuchen ſtatt des Fleiſches gelten können: ſind ſie des Orts nur von der gemeinen Art, oder müſſen Knackwurſt, oder in größern Scheiben breit geſchnittener Speck oder Schinken, darunter gebacken ſeyn?

Wenn jeder Wochentag auch ein Fleiſchtag iſt, welche Vorkoſten werden gemeiniglich vor, oder mit dem Fleiſche zugleich gegeſſen?

Hering, Stockfiſch und allerley Landfiſche, wenn ſie die Stelle des Fleiſches bey der Mittagsmahlzeit vertreten: welche Vorkoſt iſt alsdenn die vorhergehende, oder die begleitende?

Die mancherley Arten der Würſte, gelten ſie nicht anſtatt des Fleiſches?

In welchem Werthe ſind ſodann die verſchiedenen Arten der Würſte bey dem gemeinen Manne?

Wenn

Wenn aus der einen Art der Würſte mehr gemachet wird, als aus der andern, was hat die Schuld davon: die erſte Zubereitung beym Schlachten, oder das falſche Räuchern derſelben bis zum Holzgeſchmack, oder die übertriebene Dauer derſelben, oder die Unwiſſenheit, ſelbige durch ein ſchickliches Aufkochen wieder zu erfriſchen?

Sind alle und jede Wochentage auch zugleich Fleiſchtage, wie wird es mit dem Zubrodte gehalten?

Wird nach der Fleiſchſpeiſe einzig und allein Käſe, oder Butter, oder beydes zugleich, noch gegeben?

Was und welcherley iſt das Zubrod, wenn Fiſche, Wurſt und Eyerkuchen gegeſſen worden?

Wenn Käſe des Mittags auf den Tiſch kommen, und dieſes ſind ſo genannte Handkäſe, runde, viereckichte oder ſpitze: wie viel werden deren auf ſo und ſo viel Leute erfordert, im Falle keine Butter daneben gegeben wird?

Eben dieſe Käſe können alt, weniger alt und noch ganz jung ſeyn: iſt es gleichgültig, eine, oder die andre dieſer Arten zu geben?

Wenn mit alten und jungen Käſen ein Unterſchied zu halten, richtet ſich ſolcher nach gewiſſen Jahreszeiten und Arbeiten?

Im Fall Streichkäſe des Orts gebräuchlich iſt, kann derſelbe zu jeder Zeit, oder nur zu gewiſſen Jahreszeiten gegeben werden?

Wenn Schweineſchmalz oder Leinöl anſtatt der Butter gegeben werden können: findet ſolches alle Tage und zu allen Jahreszeiten, oder allein zu dieſer oder jener Zeit, ſtatt?

Iſt das Pflaumenmuß, Hollundermuß, auch Apfelmuß, nicht ungewöhnlich?

Kann auch eine gewiſſe Art Kuchen zuweilen die Stelle des Zubrods vertreten?

BB. Mittagsſpeiſen an Sonn- Feſt- und Aerndtetagen.

Iſt des Sonntags allbereits eine gewiſſe Art der Vorkoſt, z. E. Erbſen und Fleiſch zum Mittagseſſen eingeführet?

Dafern an Sonntagen eine Suppe, Vorkoſt und Fleiſchart von der Hausmutter beliebig erwählet werden kann, welche Arten derſelben ſind die gewöhnlichſten und geachtetſten?

Wird auch wohl des Sonntags nicht Braten, wo nicht immer, doch zuweilen, gegeben?

Wenn nicht immer Braten gegeben wird, ſondern ſelbiges der Willkühr der Hausmutter frey ſtehet: kömmt alsdenn die Jahreszeit mit in Anſchlag?

Werden daher im Frühjahre etwa nur einmal junge Tauben, im Sommer junge Hühner, im Herbſte eine fette Gans oder Enten, im Winter eine Kalbskeule gebraten?

Da ſolche Braten nicht des Mittags die einzige Koſt ſind, die zur Sättigung hinreichet, welche Vorkoſt iſt gemeiniglich die vorhergehende oder die begleitende?

Wird des Sonntags Butter gegeben, oder kann an deren ſtatt auch Schweineſchmalz auf den Tiſch kommen?

Wenn des Sonntags beym Mittagseſſen Bier gegeben wird, iſt alsdenn für die Perſon ein Quart oder Maas, mehr oder weniger, eingeführet?

Hat jede trinkende Perſon ihr eignes Gefäß, oder trinken ſie das Bier, Knechte und Mägde, aus einem einzigen gemeinſchaftlichen Kruge oder Kanne?

In guten Ländern ſind die Feſttage fürs Geſinde immer Bratentage: welche Braten ſind an jedem Feſte die gewöhnlichſten?

Iſt

Iſt in den ſo genannten drey hohen Feſten, Weyhnachten, Oſtern und Pfingſten, nur allein der erſte Tag ein Bratentag, oder ſind es auch die folgenden Tage?

Welche Suppe oder Vorkoſt pflegen dem Braten voranzugehen?

Iſt auch nicht außer der Suppe und Vorkoſt noch ein Gericht Fleiſch, vor dem Braten, gebräuchlich?

Wenn Weinbau des Orts iſt, wird auch wohl nicht, an hohen Feſttagen, dem Geſinde eine oder mehrere Kannen Wein gegeben?

Was ſind es für Feſtkuchen, die nach dem Braten, oder überhaupt an allen Feſttagen, zum Schluſſe der Mahlzeit auf den Tiſch kommen?

Iſt es genug, nur eine einzige Art Kuchen oder mehrere, und welche, vorzuſetzen?

Da auch in Waizenländern, in Oſtern und Pfingſten, hin und wieder, ſtatt Roggenbrod Waizenbrod die Feſttage hindurch gegeſſen wird, iſt ſolches auch hier üblich?

Wenn den Schnittern in der Kornärndte Braten gegeben werden muß: welche Art derſelben iſt die gemeinſte?

Sind des Orts gebratene Tauben und Hühner nicht ungewöhnlich, und werden ſelbige dem Braten von vierfüßigen Thieren gleich oder beſſer gehalten?

Im Fall vorgedachte Braten für gleichgültig paſſiren, wird ihnen ein Sauer= oder Eſſigbraten von Rindfleiſch, oder ein gebratener Schinken, der vorhin geräuchert geweſen, auch gleich gehalten?

Was für Suppen, Vorkoſten und Fleiſch ſind an den nämlichen Bratentagen, in der Aerndte, die gebräuchlichſten?

Wie werden Tauben, Hühner, Kalb= und andres friſches Fleiſch, und wie wird das geräu-

cherte oder gepökelte Rind- oder Schweinefleiſch gekochet?

Welche Aerndtetage ſind, in Anſehung der Speiſungsart, die feyerlichſten, die erſten oder die letzten?

Welche Aerndtezeit erfordert des Orts die beſte Speiſung, die Waizen-, Roggen- oder Gerſtenärndte?

Wird etwa nur an dem erſten Tage, oder Anfang der Waizenärndte, Braten gegeſſen, oder muß damit die folgenden Tage hindurch fortgefahren werden?

Werden die Schnitter in der Roggen- und Gerſtenärndte nicht auf eben den vorigen Fuß geſpeiſet: was findet denn für ein Abfall oder Veränderung der Speiſen ſtatt?

Werden die Schnitter des Graſes oder der Wieſen in der Heuärndte etwas ſchlechter, als beym Kornmähen geſpeiſet?

Was ſind es für Speiſen, die den Schnittern beym Gras- oder Wieſenmähen gereichet werden?

Wird den Schnittern in der Heuärndte etwa nur den erſten Tag, und dann nicht weiter, oder überhaupt gar kein Braten gereichet?

Dafern auch den Schnittern Kuchen gegeben wird, was iſt es für eine Art derſelben?

Empfangen die Schnitter nur ein und das andre mal Kuchen, und dann nicht ferner.

Wenn immer Kuchen beym Abſchneiden oder Abmähen des Korns gegeben wird: iſt er ſich denn immer gleich, oder findet eine Abwechſelung eines guten und ſchlechtern Kuchens ſtatt?

Wird den Schnittern bey ihrem zweymaligen Frühſtücke des Morgens Kuchen gegeben: kann ſodann die nämliche Art auch des Mittags auf den Tiſch kommen?

Muß den Schnittern allemal Butter des Mittags als Zubrod gegeben werden?

Wie

Wie viel Bier wird ihnen im Felde, und bey Tiſche gegeben, iſt darinn was beſtimmtes oder unbeſtimmtes?

Wird bey allen Arten des Kornſchneidens, oder nur bey einigen, z. E. allein beym Wintergetraide Bier, bey den übrigen und bey dem Grasmähen nur allein Nachbier gereichet?

Iſt es auch gebräuchlich, daß den Schnittern bey einigen, oder bey allen Mittagsmahlzeiten, auch Brandtwein vorgeſetzet werde?

Steht es in der Willkühr der Hausmutter, ſodann das Maaß nach Gutdünken einzurichten, oder iſt eine gewiſſe Doſis für die Perſon gebräuchlich?

Was für Veſperbrod empfangen die Schnitter?

Wenn die Schnitter Kuchen zum Veſperbrod auch erhalten, was für eine Art iſt es?

Worinn beſteht das Zubrod des Veſperbrodts?

Wenn es Butter und Käſe zugleich ſeyn müſſen, was für eine Art Käſe muß es ſeyn, ganz alter, oder nur noch mittelmäßig alter Käſe?

Müſſen die Schnitter ihr Veſperbrod in einem Kober, nach der im Hauſe genoſſenen Mittagsmahlzeit, ſich ſelbſt mitnehmen, oder wird es ihnen, wie das zweyte Morgenbrod, ins Feld nachgeſendet?

Da die Harker und Korneinführer in der Aerndte an den meiſten Orten geringer als die Schnitter geſpeiſet werden, hat es damit hier gleiche Beſchaffenheit?

Wenn dieſes an dem iſt, welches ſind die gebräuchlichſten Vorkoſten und Fleiſchſpeiſen für Harker und Korneinführer?

Was wird ihnen für Zubrod bey der Mittagsmahlzeit gereichet?

Da die Harker ihr Veſperbrod im Felde eſſen müſſen: worinn beſteht es, und iſt eine Art Kuchen, wo nicht allemal, doch zu Zeiten dabey?

Wenn den Korneinführern auch des Orts Veſperbrod gegeben wird, iſt dieſes etwa eine Bierkalteſchale? oder wird ihnen ſodann auch Kuchen, oder Brod und Zubrod, oder nur eines und das andre gereichet?

Iſt es der Gewohnheit gemäß, daß bey dem Heueinfahren dem Geſinde nur allein ein Butterbrod oder Stück Kuchen in die Hand gegeben werde, welches ſtehenden Fußes verzehret werden muß?

Wenn, nach vollendeter Aerndte, den Leuten ein ſo genannter Aerndteſchmaus gegeben wird: welches ſind die Arten der Vorkoſt, des Fleiſches und des Bratens?

Wird beym Aerndteſchmauſe auch Bier und Brandtwein, oder ſtatt des letztern Landwein gegeben: in welcher Maaße geſchieht ſolches?

Wenn der Herrſchaft ein ſo genannter Aerndtekranz von den Aerndteleuten überbracht wird: iſt ſodann gebräuchlich, daß der Aerndtekranz mit baarem Gelde, Bier, oder einer kleinen Collation gelöſet werde?

Falls ſodann eine kleine Collation auf der Stelle gegeben wird, worinn beſteht das Eſſen und Trinken?

Wenn in Flachsländern (bey dem Hanfbau geſchieht ein Gleiches,) die Gewohnheit iſt, daß die Landleute ſich unter einander unentgeldlich den Flachs ausbaken helfen, und nur dafür ſich einander mit einer Mahlzeit tractiren, worinn beſteht eine ſolche Mahlzeit, und welches ſind die gewöhnlichſten Hauptſpeiſen derſelben?

In eben dieſen Flachsländern iſt das Flachsſchwingen die allermühſamſte Arbeit, indem mehrentheils

theils eine gewiſſe Zahl des Flachsgebindes ſchon feſt geſetzet iſt, welches von jeder ſchwingenden Perſon täglich abſolviret werden muß. Dieſerhalb müſſen die Flachsſchwingenden die Arbeit ſchon des Morgens um zwey Uhr im Herbſte anfangen, und damit bis auf den Abend anhalten. Die Billigkeit hat es daher eingeführet, daß bey dieſer Arbeit etwas beſſer geſpeiſet werde. Hierbey entſtehen nun die Fragen, worinn beſteht das Morgenbrod, Mittagseſſen, Veſperbrod und Abendeſſen?

Was für Zubrod erhalten die Schwingenden? Butter, Pflaumen- Hollunder- oder Apfelmuß, oder etwa Streichkäſe?

Welche Vorkoſten ſind in der Schwingezeit die gewöhnlichſten?

Empfangen die Schwingenden alle Tage des Mittags, oder nur einen und den andern Tag in der Woche Fleiſchſpeiſen?

Wird etwa auch eben dieſen Schwingenden zuletzt wohl nicht, nach völlig geendigtem Flachsſchwingen, die beſte Mahlzeit erſt gegeben, und was gehöret dazu?

Iſt es bey der Wollſchur eingeführet, daß auch den Schafſcheerern eine Mahlzeit gegeben werde, und wenn dieſes iſt, welches ſind die Vorkoſten, Fleiſchſpeiſen und das Zubrod?

Wenn der Hausvater kein Holz kaufen darf, ſondern das ſeinige auf ſeinen Holzplätzen, und wie gewöhnlich hinter einander des Winters abſchlagen läßt, was wird den Holzhauern zu ſolcher Zeit für Speiſe und Getränke gereichet?

Falls die Holzſchläger des Mittags, wegen der Entlegenheit der Heide und des Buſches, ihr Mittagsbrod mit dahin nehmen, und außerhalb des Hauſes eſſen müſſen: ſind alsdenn geräucherte oder gepökelte

Fleiſchſpeiſen und Würſte, und dieſe letztere welcher Art, gebräuchlich?

Wenn aber dieſe Holzhauer des Mittags im Walde nur kalte Speiſen eſſen können, und die Abendmahlzeit in warmen Speiſen, als die Hauptmahlzeit, gebräuchlich iſt: was empfangen ſie nach der Gewohnheit des Orts für Fleiſchſpeiſen und Getränke?

Wird dem Meyer oder Großknecht, welcher ſäen muß, während der Säezeit beſſere Speiſe und Getränke als ſonſt gegeben, und worinn beſtehen dieſelben?

Wenn des Orts Veſperbrod überhaupt gebräuchlich iſt, wird ſolches zu allen Jahreszeiten, oder nur zuweilen in langen Tagen, als beym Miſtfahren und Miſtaufladen gegeben, und da es ſtehenden Fuſſes aus der Hand gegeſſen wird, worinn beſteht daſſelbe?

AAA. Abendſpeiſen an Werkeltagen.

Welche Suppen oder Kalteſchalen ſind die gewöhnlichſten?

Sind unter den Suppen und Kalteſchalen nicht einige des Orts mehr geachtet, als andre?

Wenn dieſes aber iſt, kömmt es wohl nicht aus der zu ununterbrochenen Darreichung derſelben, oder aus der Einerleyheit ſolcher Suppen her, daß ſie unter die weniger geachteten zu rechnen ſind?

Wären daher dergleichen Suppen, entweder durch eine ſeltnere Darreichung, oder veränderte Bereitungsart derſelben, nicht in mehrere Achtung zu bringen?

Iſt bey den Abendmahlzeiten das Zubrod Butter und Käſe zugleich, oder nur eines derſelben gebräuchlich?

Wenn

Wenn die Aufſetzung des Zubrodtes mit den Jahreszeiten veränderlich ſeyn kann und muß: wie wird es damit, und welche Zeitfolge gehalten?

Sind Streichkäſe, Leinöl, Schweineſchmalz, Pflaumen-Hollunder- und Apfelmuß auch gewöhnlich, und hat eine gewiſſe Jahreszeit oder Arbeitsperiode ihre Beziehung darauf?

War nach Obſervanz des Orts dieſer oder jener Tag kein Fleiſchtag: wird ſodann zur Abendmahlzeit wohl nicht Butter und Käſe zugleich gegeben, oder iſt es an einem derſelben, und welchem, genug?

Können auch manche Abendmahlzeiten mit einer gewiſſen Art Kuchen, ſtatt des Zubrodtes, beſetzet werden?

Und wenn dieſes geſchehen kann, welche Art Kuchen iſt es, und wären nicht noch etwa unbekannte, aber nicht theurere Arten einzuführen?

BBB. Abendſpeiſen an Sonn- Feſt- und Aerndtetagen.

Iſt des Sonntags eine Bierkalteſchale bey der Abendmahlzeit gebräuchlich?

Wenn dieſes nicht wäre, iſt es ſodann eine Suppe oder Vorkoſt, und welche?

Das Zubrod der ſonntäglichen Abendmahlzeiten, iſt ſolches nur Butter oder Schweineſchmalz alleine, oder auch Käſe dazu?

Iſt in Weyhnachten und Neujahr auch eine Bierkalteſchale, oder ein ſo genanntes Schwarz- oder Gelbſauer, oder Ueberbleibſel eines Bratens oder eine Fleiſchſpeiſe von der Mittagsmahlzeit gebräuchlich?

Sind auch an eben dieſen Feſtabenden eine oder die andere Art Kuchen und welche eingeführet?

Beſteht das Zubrod an dieſen Feſtabenden in Butter oder Gänſeſchmalz?

Was wird in Oſtern des Abends gegeſſen?

Wenn gekochte harte Eyer, Ueberbleibſel von der Mittagsmahlzeit, oder Bierkalteſchalen Mode ſind, welches ſind die Kuchen oder Fladen?

Muß mehr als eine Art Kuchen und Fladen auf den Abendtiſch in Oſtern kommen: was ſind es für welche?

Sind ſich alle Feſtabende des Oſterfeſtes einander in der Art zu ſpeiſen gleich, oder hat nur allein der erſte Oſterabend einen Vorzug?

Was wird in Pfingſten zum Abendbrod gegeſſen?

Wenn Eyer und Sallat, Ueberbleibſel von der Mittagsmahlzeit oder Bierkalteſchale gewöhnlich ſind: welches ſind die darauf folgenden Kuchen oder Fladen?

Iſt es an einer Art Kuchen ſchon genug, oder muß auch hier mehr als eine Art vorgeſetzet werden?

Hat der erſte Pfingſtabend in der Speiſungsart, vor den folgenden, etwas beſonderes voraus?

Werden an noch andern, hie und da zu feyernden Feſttagen, die Speiſen feſtlich eingerichtet, oder ſind ſie etwa nur den Sonntagen gleich?

Was iſt die Abendſpeiſe für die Schnitter in der Aerndte?

Iſt ſie anders in der Waizen- Roggen- und Gerſtenärndte, als in der Heuärndte?

Was für Suppen und Vorkoſten ſind in der Kornärndte, wenn des Abends keine Fleiſchſpeiſen nach der Obſervanz des Orts erfolgen, gebräuchlich?

Welches ſind die Suppen und Vorkoſten in der Heuärndte?

Wird

Wird bey den Abendmahlzeiten in der Kornärndte auch den Schnittern Bier, nach Willkühr oder in gewiſſem Maaße, gereichet?

Was und wie mancherley iſt das Zubrod für die Schnitter in der Kornärndte?

Iſt das Zubrod derſelben in der Heuärndte eben ſo?

Was für Suppen, Kalteſchalen und Vorkoſten empfangen die Korneinführer und Harker?

Worinn beſteht das Zubrod eben dieſer Korneinführer und Harker?

Was für Getränke wird des Orts den Korneinführern und Harkern, theils bey der Kornärndte, theils bey der Heuärndte, gegeben? Iſt es Bier, Nachbier oder Speiſebier, oder Koſent?

Sind auch überhaupt an warmen Tagen des Orts, wo nicht in der Aerndte, doch zu andern Zeiten, Milchkalteſchalen, und was für welche eingeführet?

Eilftes Kapitel.

Ordnung der Zeit- und Dauerſpeiſen.

Ungeübten Hausmüttern begegnet es mehrentheils, daß ſie ſich in die Wahl der Zeit- und Dauerſpeiſen nicht recht zu finden wiſſen, und daher gar leicht mit ihren Speiſevorräthen in Unordnung kommen, und ſich ſelbſt Schaden zufügen können. Daher kömmt es denn, daß ſie ihre Dauerſpeiſen ſchon lange verthan haben, wenn andre erſt anfangen, von ſolchen Speiſen den rechten Gebrauch zu machen, welche die längſte Dauer haben können und müſſen. Sind aber keine Dauerſpeiſen mehr im Hauſe anzutreffen, ſo

muß die unerfahrne Hausmutter freylich mit größtem Kummer vor den andern Morgen ſorgen; da unterdeſſen eine wohlgeübte Hausmutter auf die folgenden Tage immer frölich hinſehen, und ſich auf ihre geſparte Dauerſpeiſen verlaſſen kann.

Zeitſpeiſen ſind ſolche Speiſen, die nur in einer bald kürzern, bald längern Jahreszeit zu haben ſind, aber auch alsdenn nicht zurückgeſetzet, ſondern öfters zu Tiſche gebracht werden müſſen. Der Sallat z. E. iſt eine Zeitſpeiſe, die nur in einigen Monaten zu haben iſt. Wollte nun eine Hausmutter die Sallatzeit nicht recht nützen, ſo würde ſie ſich ſehr ſchaden. Denn ſie würde ihre Dauerſpeiſen vor der Zeit zu ſtark angreifen, und den übrigen Speiſevorrath zu frühzeitig verringern. Dagegen wird eine auf die Folge ſehende Hausmutter faſt alle Tage Sallat geben, weil das Geſinde ihn an warmen Tagen gerne ißt, und deſſen nicht müde wird. Sie weiß alſo von dieſer Zeitſpeiſe den rechten Gebrauch zu machen, und ſchonet damit für die Zukunft ihre übrigen Vorräthe ganz wirthſchaftlich. Und ſo iſt es mit allen Küchengewächſen, die keine Dauer fürs ganze Jahr haben; folglich zu ihrer Zeit gegeſſen, und dagegen daurende Vorkoſten, als Erbſen, Bohnen, Hirſe ꝛc. geſparet werden müſſen. Mit Fleiſchſpeiſen verhält es ſich nicht anders, da einige in der Dauer die andern übertreffen. Z. E. die geräucherten Speckſeiten haben unter allen Fleiſcharten die längſte Dauer. Welche Unordnung würde nicht im Hauſe entſtehen, wenn ſie um Walpurgis ſchon ſollten verzehret ſeyn! Was würde nun geſchehen müſſen? Entweder müßte Speck aus den Städten erkaufet, oder es müßte friſches Fleiſch an deſſen Stelle, beydes aber doch gar nicht mit Vortheil, angeſchaffet werden.

Es

Es iſt daher gar nichts ungewöhnliches, daß alte und angeſehene Hausmütter, wenn ſie bey jüngern Hausmüttern von ihrer Verwandſchaft oder ſonſt guter Bekanntſchaft einſprechen, ſich ihre Vorrathskammern aufſchließen laſſen, um den vorgefundenen Vorräthen nach beurtheilen zu können, ob ihre Freundinnen auch mit Zeit- und Dauerſpeiſen recht umzugehen wiſſen. Glücklich ſind letztere, wenn ſie Lob verdienen, oder, wenn ſie einem klugen Tadel nicht entgehen können, auf Beſſerung bedacht ſind.

Dorimene hatte ſehr frühzeitig ihre Aeltern verloren, und war unter die Vormundſchaft eines Landwirths gekommen, der ſie in ſein Haus nahm, und ihr eine ſehr gute Erziehung angedeihen ließ. Die Frau des Hauſes hatte alle Fähigkeiten, ein junges Frauenzimmer zu einer guten Wirthinn auszubilden. Die Lehrmeiſterinn hatte an **Dorimenen** eine ſehr gelehrige Schülerinn, die ſich nicht begnügen ließ, nur allein das Mechaniſche der Haushaltung zu wiſſen und nachzuahmen: ſondern immer ihr Hauptſtudium daraus machte, die Gründe aller häuslichen Operationen auszuforſchen, und ſich gleichſam ins Syſtem hereinzudenken. Bey ihrem nur mittelmäßigen Vermögen ward ſie doch bald entdecket, und von einem Landwirthe zur Gattinn geſuchet, welcher Tugend, und Geſchicklichkeit einer Wirthſchaft vorzuſtehen, noch über baares Geld hinauszuſetzen wußte. Sie war nicht viel über zwanzig Jahr alt, als ſie, mit Einſtimmung ihres Vormundes, Ehegattinn und Hausmutter ward. Noch war ſie nicht völlige zwey Jahre im Eheſtande geweſen, als ſie einen Beſuch von einer Tante bekam, und von ohngefähr noch mehrere Freunde im Hauſe hatte. Ueber Tiſche ward **Dorimenen** das Compliment von einem der Anweſenden gemachet, daß ihre Einrichtungen im Hauſe laute Zeugen des Geſchmacks

und der Ordnung wären, und von einer noch ſo wenig bejahrteu Hausmutter kaum vermuthet werden ſollten. Sie war beſcheiden genug, das Lob abzulehnen, und alles in die Augen fallende ihrer ehmaligen Pflegemutter zuzueignen. Die Tante unterbrach dieſe Converſation, und ſagte, wenn ſie die Vorrathskammer würde geſehen und beurtheilet haben, und hier Harmonie und Ordnung finden: ſo ſollte das Lob der ganzen Geſellſchaft, als ein wohl verdientes Lob angeſehen werden. Man merkte ſogleich, daß die junge Dorimene auch hier wohl beſtehen würde. Denn ſie invitirte die ganze Tiſchgeſellſchaft, nebſt der Tante, Küche, Keller, Speiſe- und Vorrathskammer in Augenſchein zu nehmen. Es ward ſogleich vom Tiſche aufgeſtanden, und die Küche zuerſt gemuſtert. Hier war eine Reinlichkeit, die das Auge der Kenner beluſtigte. Es war, als ob man ſich in einer der beſten holländiſchen Küchen, die für die reinlichſten der Welt paſſiren, verſetzet ſähe. In der Speiſekammer und Keller war es eben ſo. Nun ward die Geſellſchaft oben, ins zweyte Stock des Hauſes, heraufgeführet, wo ſich die Vorrathskammer befand. Eben war die Aerndte beſchloſſen worden, und die junge Hausmutter konnte noch von jeder Art ſo viele Dauerſpeiſe aufweiſen, daß ſie damit ſo weit zulangen konnte, bis den völligen Abgang derſelben zur rechten Zeit der neue Zugang erſetzte. Hier ward nun die Fähigkeit der Wirthinn, mit Zeit- und Dauerſpeiſen ſchicklich umzugehen, als völlig entſchieden geprieſen. Die Tante war aber doch die ſcharfſichtigſte, und ſagte, ſie würde der Geſellſchaft Beyfall geben, wenn ſie nicht von einem annoch fehlenden Artikel abgehalten würde. Alle andre Geſellſchafter wollten ſchon weiter gehen; als ſie aber durch ſolche unverhoffte Rede zurückgezogen wurden, ſo erſuchten ſie die ernſthafte Tante, den allen übrigen

verborgen gebliebenen Wirthſchaftsfehler zu zeigen. Dieſes geſchahe auf folgende Weiſe. Sie ließ einen an der Wand ſtehenden langen Victualienkaſten, der inwendig mit abgetheilten Fächern verſehen war, noch einmal öffnen, und frug die Geſellſchaft, ob alle darinn enthaltene Vorräthe harmoniſch wären? Man überſahe ein Fach nach dem andern, und fand endlich, daß diejenigen, worinn ſich das gebackene Obſt befand, faſt ganz erſchöpfet und kaum nur noch auf dem Boden bedecket waren. Dorimene ward befraget, ob ſie die Fächer im vorigen Herbſte mit trocknem Obſte gefüllt gehabt hätte? Nicht nur dieſe, antwortete ſie, ſondern auch noch jene Tonne war gefüllet. Wenn ward dieſes Obſt zum meiſten verkochet? Bereits im vorigen Herbſte und in dem drauf folgenden Winter. Um welche Zeit war das Obſt bereits ſo weit alle, als es itzt geſehen wird? Um Pfingſten. Warum ließen Sie aber ſo viel gebackenes Obſt daraufgehen? In unſerm Hauſe wird das gebackene Obſt, ſo wohl auf unſerm Tiſche, als auch von dem Geſinde ſehr gern gegeſſen, und ich vermeynte in dieſem Jahre meinen Kaſten wieder füllen zu können; allein die Hoffnung iſt durch die Wickelraupe vereitelt, und kein Blatt an den Bäumen gelaſſen worden. Haben ſie dergleichen nicht auch ſchon bey ihrem Pflegevater erlebet, daß Jahre gekommen, in welchen wenig, oder gar kein Obſt gewonnen worden? Hier eilte Dorimene zu der Tante, um ihr die Hand zu küſſen, und zu ſagen: daß ſie ſich ſelbſt den Fehler ſchon vorgeworfen, und allenfalls ſich getröſtet hätte, anders woher Obſt kaufen zu können. Die Tante erwiederte aber: Kömmts erſt im Hauſe aufs Kaufen an, ſo kömmts auch wohl zum Darben. Gekauftes trocknes Obſt iſt ſelten ſo gut, als dasjenige, welches wir uns ſelbſt bereiten. Bald iſt es zu viel, bald zu wenig, gebacken. Bald

aber tauget auch das Sortiment gar nicht. Gebackenes Obſt gehöret unter die Dauerſpeiſen, die einige Jahre lang ſich halten laſſen. Wenn ſie mich beſuchen, ſo ſollen ſie noch Obſtvorräthe von zwey Jahren her finden. Gebackene Pflaumen aber ſind bey mir noch dreyjährige, weil die Pflaumen vor drey Jahren einen ſo vortrefflichen Sommer und Herbſt hatten, daß ſie nicht nur größer, ſondern auch ſüßer als in manchen andern Jahren ausfielen.

Lucinde war unter vier Töchtern des väterlichen Hauſes, der Geburt nach, die zweyte, und war einem Landwirthe in der Ehe zu Theil geworden. Ihre noch lebende Aeltern hatten ſie mit einer recht anſehnlichen Mitgabe ausgegütert, und vielleicht hatte der Ehemann aufs Geld bey der Heyrath mehr, als auf Haushaltungswiſſenſchaft geſehen. Die Gattinn ſchien auch von jeher ſich darauf verlaſſen zu haben. Denn ſie war gar keine recht beſtrebſame Hausmutter bisher geworden. Sie liebte mehr den Putz und die Geſellſchaften, und war ihrem Manne im Hauſe nicht die Gehülfinn, die ſie, dem Zweck ihres Hausſtandes gemäß, hätte ſeyn ſollen. Der Mann erlag faſt unter der ganzen Laſt der Wirthſchaft, indem er außer dem, was eigentlich in das männliche Fach hineinlief, auch ſehr für Küche und Keller ſorgen mußte. Er war geduldig genug dazu. Auch fehlte es ihm nicht an dem eignen Talente, die Fehler ſeiner Frau möglichſt zu verbergen, und der Bemerkung ſeiner Freunde zu entziehen. Eine bereits verſtorbene adliche Dame, die Zierde ihres Geſchlechts, hatte in ihrer ganzen Nachbarſchaft ſo großes Anſehen, daß ſie, als ein vollkommnes Muſter guter Hausmütter gehalten, überall wo ſie hinkam als Lehrerinn gar gern angenommen ward. **Lucinde** lebte ſchon im zehenten Jahre ihres Haus- und Eheſtandes, als ſie zum erſtenmal

von

von einer Matrone beſuchet ward, die bey dem allererſten Eintritt in ein Haus nur einen halben Blick thun durfte, um den Mangel der Ordnung und Harmonie ſehr ſchnell zu beurtheilen. Das Geſpräch fiel bald auf eine Freundinn, die aus der Stadt aufs Land in eine große Wirthſchaft gekommen war. Sie ward von der adlichen Dame als eine ſolche ſehr gelobet, die vorhin von Landwirthſchaft zwar wenig oder nichts gewußt, aber ſich doch geſchwinde gebildet, und gute Räthe gar wohl zu nutzen gewußt hätte. Die Furcht alſo, daß ihr Mann in der Wirthſchaft durch ſie zurückkommen würde, ſey ganz vergeblich geweſen. Es ſey daher immer eine Art des Feſtes, wenn man ſich von ihr in ihrem Hauſe herumführen laſſe, und den mit Richtigkeit und Ordnung bezeichneten Gang ihres Hausweſens ſo angenehm bemerken könne. Und nun, ſetzte die Dame hinzu, will ich mich auch unter die vertrauten Freundinnen **Lucindens** rechnen, wenn ſie mir das Vergnügen nicht abſchlagen wird, ihre häuslichen Einrichtungen mich ſehen zu laſſen. Denn ſchon lange iſt dieſes eine meiner liebſten Abſichten, wenn ich ausreiſe, daß ich mich in andern Wirthſchaften umſehe, entweder um noch zu lernen, oder zu lehren. Dieſes ſind Bedingungen meiner Freundſchaft: daß ich ſo wohl mir ſelbſt, als meinen Freundinnen, nützen möge. Wie erröthete aber **Lucinde** über dieſen Antrag! Und der Mann wollte ſeiner Gattinn ſo gern aus der Verwirrung heraushelfen, indem er eine Promenade nach einem nahe gelegenen Wald in Vorſchlag brachte, wo er bereits Leute vorausgeſchicket hätte, die Anſtalt machen ſollten, um im Grünen den Kaffee zu trinken. Die Dame dankte für dieſe Attention, und bat die Leute zurückrufen zu laſſen, ſie würde einen angenehmern Zeitvertreib im Hauſe ſelbſt finden; und da ſie zum erſtenmal darinn ſey, ſo würde man ſie keine Fehlbitte

thun

thun laſſen, wenn ſie gleich deßhalb für etwas eigenſinnig gehalten werden ſollte. Sie nahm die Frau des Hauſes bey der Hand, und eilte mit ihr zuerſt in die Küche. Und welcher Anblick? Ein Haufen zerbrochener Scherben, alle Küchengefäße unter einander, die wenigſten reine, ein unerträglicher Geruch von angehäuftem, und in vielen Wochen nicht ausgefegten, Unrath. Sie haben keine gute Küchenmagd, ſagte die fremde Dame; ſehen ſie zu, daß ſie eine andre bekommen, die von einer ſcharfen Frau angezogen worden. Nun in den Keller. Ein Bombaſt zerbrochener Bouteillen und Tonnenbände und Stäbe ꝛc. Bald ſchrie die mit Licht vorangehende Magd: treten ſie ſich nicht ins Glas, ich habe ſchon was im Fuße. So wollen wir nur zurückgehen, um in die Speiſe- und Vorrathskammern zu kommen. In der Speiſekammer duftete ein fauler Geruch. Die Dielen ſchienen fette Thonerde zu ſeyn, denn ſie zogen bey jedem Tritte die Fußſohle an, und wollten die Schuhe nicht wieder loslaſſen. Auch hier, ſagte die Dame, läßt es ſich nicht wohl gehen, wir wollen nur zur Vorrathskammer eilen. Es war zu Ende des Maymonats, und welche Leere? Von ſo vielen, den Herbſt zuvor geſchlachteten Schweinen, war kaum der zehente Theil des Speckes mehr zugegen. Mit andern Dauerſpeiſen ſahe es nicht beſſer aus. Nun die Fragen. Womit wollen ſie den Sommer, und die Aerndte vornehmlich hindurch, wirthſchaften? Wir müſſen denn immer friſches Fleiſch verſpeiſen. Woher können ſie das alle Tage haben? Wir mäſten junge Schweine, haben Hämmel, das meiſte aber laſſen wir denn aus der Stadt holen. Sie haben keine Brauerey oder Brandtweinbrennerey, auch wenig Gartengewächſe, daß ſie mit Vortheil im Sommer Schweine fett machen können. So ſind auch wohl ihres Orts die

Hämmel

Hämmel im Herbſte auf der Weide erſt fett, und dann ohne Schaden zu ſchlachten. Einen eignen Boten aber zum Fleiſchholen zu halten, iſt koſtbar. Das Geſinde aber gar dahin zu ſchicken, iſt zu viel Verſäumniß und Abhaltung von der Haus- und Feldwirthſchaft; zumal in der Aerndtezeit, in welcher man nicht zu viel Leute immer beyſammen haben kann. Mehr nun ſagte die kluge Dame nicht. Dagegen nahm ſie das Wort von der neuen Freundinn, binnen vier Wochen bey ihr den Gegenbeſuch abzulegen, und ſich auch in ihrer Haushaltung zu beſehen. Sie verſprach es, aber ſie hielt nicht Wort; entweder von Schaam, oder von heimlichem gefaßten Widerwillen gegen eine ſo ſehr überlegene Frau. Letztere aber hatte zu viel Edelmuth, als daß ſie eine Gelegenheit, ihrem Geſchlechte nützlich zu ſeyn, ſo ſchlechterdings hätte verlieren ſollen. Sie mußte nach der Aerndte deſſelben Jahres ihren Bruder beſuchen, und nahm den Rückweg durch den Ort ihrer neuen Freundinn, bey der ſie heranfuhr, und beydes, Mann und Frau, zu Hauſe antraf. Sie beklagte ſich kurz und gut über den Mangel erwiederter Freundſchaft und ſagte, ſie habe bey ihrer Heimreiſe einen Umweg ganz eigends genommen, um ihre Freundinn, da ſie allein in ihrem Wagen ſey, nun ſelbſt abzuholen und mitzunehmen. Sie mußte viel Entſchuldigung anhören, daß ſie nicht gekommen ſey, itzt aber ſey es eine pure Unmöglichkeit mitzufahren; indem ſie, wegen eines Baues auf dem Hofe, gar viele Leute zu ſpeiſen habe. Laſſen ſie mir die Küchenmagd oder Köchinn hereinkommen, ſagte die Dame, wir wollen ihr ſogleich auf einige Tage die genaueſte Diſpoſition machen, und es ſoll wenig oder nichts durch Ihre Abweſenheit vom Hauſe gefehlet werden. Binnen einigen Tagen werden ſie von ihrem Manne, der es mir verſprechen muß, wieder abgeholet. Dieſer verſtand ſehr

wohl das menſchenfreundliche Herz der Dame, und willigte gleich in den Vorſchlag, daß die Frau ſofort ſich entſchließen mußte, nach einigen wenigen Vorbereitungen, ihren Platz in der vor der Thür haltenden Kutſche der Dame zu nehmen. Man muß nicht denken, daß letztere ihre Welt zu wenig gekannt, und Lucinden in ihrem Hauſe den Contraſt habe wollen ſogleich ſehen laſſen. O nein! Erſt machte ſie ſich ihr von der Seite des Herzens bekannt, daß den zweyten Tag darauf Lucinde ihr in die Arme fallen, und den wahren Grund des Mangels der Politeſſe ohne Rückhalt ihr geſtehen, und ſich ganz ungeheuchelt ihre Meiſterſchaft erbitten mußte. Gut! ſagte die Dame, nun gefallen ſie mir in ihrer Aufrichtigkeit, und ſie ſind dahin, wo ich ſie zu haben wünſchte. Sehen ſie nun meine Vorrathskammer nach der Aerndte, und vergleichen ſie die ihrige mit der meinigen. Meine Vorräthe an Dauerſpeiſen werden bis Weyhnachten, einige derſelben aber noch viel weiter, reichen. Nun kommen ſie wieder zurück in den Eßſaal, und fragen mich um alles nach dem Grund. Es iſt mit ihnen noch gar nicht zu ſpäte, um mich einſt einzuholen, ja wohl noch zu übertreffen. Von dieſer Zeit an ſtudirete Lucinde dermaßen ihre Lehrmeiſterinn aus, daß ſie ihre wohlgetroffenſte Kopey werden konnte. Die Lehrmeiſterinn iſt längſt tod. Aber in Lucindens Herzen lebet ſie noch. Noch iſt derſelben ihre Aſche heilig. Denn ſie weihet ihr immer noch manche ſanfte, geheime dank- und freudenvolle Thräne.

Andromache hat nie rechte Principien der Wirthſchaft annehmen, oder wenigſtens ſich nicht nach bekanntlich guten Hausmüttern bilden wollen. Sie hätte aber, mehr als viele andre, nöthig, es zu thun; indem die Wirthſchaft ihres Mannes, wenn ſie noch ſo gut geſtimmt würde, nur etwas Mäßiges abwerfen

werfen kann. Soll es Stolz oder wilder Eigenſinn ſeyn; ſie will auf dem Fuße fortfahren, als ſie angefangen hat. Vielmals kömmt ſie bey ihren Nachbaren in ſehr ordentliche Häuſer. Hier wäre für ſie Gelegenheit, etwas zu lernen. Sie iſt gar nicht dumm. Allein ſie wird von einer gewiſſen Verkehrtheit beherrſchet. Sie fühlet und klaget ihre Armuth. Allein ſie rühret von ihrer unordnungsvollen Haushaltung einzig und allein her. Sie hat wenig Begriff von Zeit- und Dauerſpeiſen. Wenn eines oder das andre da iſt, ſo lebet ſie und läßt die Ihrigen, ſo zu ſagen, im Vollen leben. Bey ihr iſt das erſte das beſte; bald viel, bald gar nichts. Dieſe Woche ſatt und vollauf, die andre und viele folgende Wochen Hunger und Kummer. Sie bringet ihren Mann ins Hoſpital.

Damit es nun nicht ungeübten Hausmüttern an einer Art eines kleinen Wegweiſers fehlen möge, wie ſie Zeit- und Dauerſpeiſen wählen und ordnen müſſen, um letztere nicht vor der Zeit zu conſumiren, die erſtern aber zu ihrer Zeit zu nützen, um hiedurch die Dauerſpeiſen zu ſparen, und ihre längere Dauer zu erhalten: ſo müſſen ſie ſich folgendes Verzeichniß zur etwanigen Richtſchnur dienen laſſen. Um der Kürze willen ſollen die Wintermonate dergeſtalt zuſammen begriffen werden, daß der ganze December, mit Inbegriff des ganzen Märzes, alſo vier Monate, zuſammen geſtellet werden. Für den Frühling ſollen nur die beyden Monate, der April und May; hernach aber für den Sommer, der Junius, Julius und Auguſt; endlich aber für den Herbſt der September, October und November zuſammen geſtellet werden.

Wintermonate.

1. Suppen. 1) Waſſerſuppe. 2) Kuchſuppe. 3) Koſentſuppe. 4) Bierſuppe. 5) Mehlſuppe. 6)

Buttermilchſuppe. 7) Mohnſuppe. 8) Hirſeſuppe. 9) Erbsſuppe. 10) Heidegrützſuppe. 11) Gerſtengrützſuppe. 12) Habergrützſuppe. 13) Graupenſuppe. 14) Bohnenſuppe. 15) Ertüffelſuppe. 16) Trockne Pflaumenſuppe. 17) Wurſtſuppe. 18) Rindfleiſchſuppe.

Anmerkung. Aus dieſem Verzeichniſſe iſt zu erſehen, daß die Wintermonate, nämlich der December, Januarius, Februarius und März, faſt mit den meiſten Suppen beſetzet werden können. Eine Zeitſpeiſe iſt hier die **Wurſtſuppe**, ingleichen die **Rindfleiſchſuppe**. Erſtere iſt nur gefällig, wenn Schweine geſchlachtet und Würſte gemachet werden. Sie hat, wenn es beſonders noch nicht frieret, gar keine lange Dauer, und muß hinter einander weg verzehret werden. Die Rindfleiſchſuppe gehöret auch nur unter die Zeitſpeiſen. Denn man hat ſie nur, wenn friſches Rindfleiſch im Hauſe iſt, und gekochet wird. Zwar ſind Pökel- und Räucherfleiſch als eine der längſten Dauerſpeiſen im Hauſe; allein hievon kann keine Rindfleiſchſuppe gemachet werden.

2. **Kalteſchalen.** 1) Bierkalteſchale.

Anmerkung. In geringen Ländern kommen auch wohl die übrigen Arten der Kalteſchalen auf den Geſindetiſch. Man muß ſich aber hiebey auf dasjenige beziehen, was ſchon oben unter den diätetiſchen Regeln hievon iſt geſaget worden. Man ſieht hier aber auch in dieſem Verzeichniſſe am meiſten auf gute Länder, und auf dasjenige, was einmal die Gewohnheit und das Herkommen darinn beſtätiget haben.

3. **Vorkoſten.** 1) Klöße. 2) Mehlbrey. 3) Erbſen. 4) Bohnen. 5) Hirſe. 6) Heidegrütze. 7) Linſen. 8) Graupen. 9) Nudeln. 10) Grüner Kohl. 11) Weißer Kohl. 12) Sauerkohl. 13) Mohrrüben. 14) Pa-

14) Paſtinaken. 15) Weiße Rüben. 16) Kohlrüben. 17) Kohlrabi. 18) Ertüffeln. 19) Gebacken Obſt. 20) Grüne Birnen. 21) Gebackene Pflaumen. 22) Krautſallat. 23) Rothe Rüben.

Anmerkungen. In dieſen vier Wintermonaten müſſen die in den Kellern oder Sandgruben aufbewahrten Garten- oder Wurzelgewächſe fleißig gekochet, hiemit aber die trocknen Dauerſpeiſen, als Mehlſpeiſen, Erbſen, Bohnen, Hirſe ꝛc. deſto mehr bis für die künftigen Monate erſparet werden.

Der grüne Kohl wird meiſtens vor und um Weyhnachten für den Geſindetiſch zu kochen ſeyn; denn er friert im Januar entweder ſehr ab, und wird bey Blachfroſte vermindert, oder bey tiefem, alsdenn fallendem Schnee, von den Haſen aufgefreſſen; es wäre denn, daß ein tüchtiges Gehege dieſe Thiere von den Kohlgärten abhalten könnte. Man muß ſich begnügen, wenn in den drey letzten Wintermonaten nur immer noch grüner Kohl für den herrſchaftlichen Tiſch gefunden werden kann. In einigen Häuſern iſt es zwar gebräuchlich, den grünen Kohl aufzuziehen, und um der Haſen willen an einem beſonders verwahrten Orte einzuſchlagen. Wenn man aber viel Geſinde ſatt zu machen hat, ſo kann man dieſen Ausweg eben nicht ergreifen. Es iſt am beſten, ihn im October, November und December fürs Geſinde zu verkochen.

Der Sauerkohl muß noch nicht in den Wintermonaten ganz verthan, ſondern wo nicht in den May, doch noch bis in den April damit hineingegangen werden.

Gebackenes Obſt ſoll auch nur zur Veränderung in den Wintermonaten vorkommen. Denn es iſt eine der allerlängſten Dauerſpeiſen, damit man immer wenigſtens auf zwey bis drey Jahr verſorget ſeyn muß; indem ſich nicht vorherſehen läßt, ob das nächſte Jahr wieder ein Obſtjahr kommen könne. Die Erſparniß

des gebackenen Obſtes kann über dem noch wohl vielen Profit bringen. Denn da zuweilen der Obſtertrag nicht ein allgemeiner iſt, dieſerwegen aber das Obſt in höherm Preiſe verkaufet werden kann: ſo muß ſich dieſerhalb das Aufbewahren des gebackenen Obſtes, auf einige Jahre, gar ſehr empfehlen.

Grüne Birnen in den Wintermonaten werden nur da ſeyn, wo ſich entweder ein ſtarker Obſtbau befindet, oder wo die Birnen nicht wohl zu verſilbern ſind. Wo man aber auch viele Birnen als Lagerobſt aufgeſchüttet hat, um ſie nach und nach zu verkaufen, da werden doch alle Wochen, an einem Tage, die anfaulenden auszuleſen und zu verkochen ſeyn.

4. Fleiſch. 1) Enten und Gänſe. 2) Hammelfleiſch. 3) Kalbfleiſch. 4) Schweinefleiſch. 5) Schwarzſauer. 6) Gelbſauer. 7) Eyerkuchen. 8) Wurſt.

Anmerkungen. So lange von dieſen Fleiſcharten noch friſch gegeſſen wird, ſo lange ſind ſie unter die Zeitſpeiſen zu rechnen. Wenn ſie aber geräuchert oder eingepökelt ſind, ſo hat man an ihnen Dauerſpeiſen, und im letztern Falle müſſen ſie noch lange nicht in den Wintermonaten verzehret, ſondern bis in die Frühlings- und Sommermonate, die geräucherten Speckſeiten aber vornehmlich bis in den Herbſt hinein, dem letztern Reſte nach, im Hauſe annoch anzutreffen ſeyn.

Mit den Würſten hat es gleiche Bewandniß. Sie ſind Zeitſpeiſe, ſo lange ſie friſch und noch nicht ſauer ſind. Wenn ſie aber geräuchert worden, ſind ſie auch Dauerſpeiſe, und müſſen, hauptſächlich die Knackwürſte, noch bis in die Sommermonate hinein dauern.

Schwarzſauer und Gelbſauer können in gewiſſer Abſicht auch wohl Dauerſpeiſe heißen, und muß

darüber

darüber nachgeleſen werden, was bey ihrer Zubereitung Kap. 4. No. 8. 9. iſt geſaget worden.

Eyerkuchen muß man zwar, weil er erſt jeden Tages gebacken werden muß, Zeitſpeiſe nennen. Allein die Eyer machen den Grund davon. Und da von dem Sommer her noch Eyer bis hieher müſſen aufbewahret werden: ſo muß man ihn, um der Eyer willen, doch auch als eine Dauerſpeiſe anſehen.

Der Fiſche will man bey keiner Zeitordnung erwähnen; da man ſie nehmen muß, wenn und wie man ſie bekommen kann. Nur bey den Heringen iſt eine Ausnahme zu machen, die überall zu bekommen ſind, wo ihre Verſpeiſung fürs Geſinde eingeführet iſt. Sie kommen daher in allen Monaten vor. Klipp- und Stockfiſch aber werden gemeiniglich nur in den Frühlings- und Sommermonaten verſpeiſet, wenn irgendwo die Fleiſchſpeiſen knapp werden, oder eine Veränderung derſelben angebracht werden ſoll.

5. **Braten.** 1) Gänſe oder Enten. 2) Kälberbraten. 3) Hammelbraten. 4) Schweinebraten. 5) Sauer- oder Eſſigbraten.

Anmerkung. In den Wintermonaten ſind alle angezeigte Braten die gewöhnlichen. Kälberbraten könnte etwa nur denn vorkommen, wenn irgendwo die Kälber zu wohlfeil, und nicht mit Vortheil zu verkaufen wären.

6. **Kuchen.** 1) Brodkuchen. 2) Bärmkuchen. 3) Buttermilchkuchen. 4) Oelkuchen. 5) Speckkuchen. 6) Apfelkuchen. 7) Plinzen. 8) Eiſerkuchen.

Anmerkung. In dem ſiebenten Kapitel iſt ſchon Anweiſung gegeben, zu welcherley Zeiten die itzt genannten Kuchen etwa zu backen ſind. Man wird daher derſelben ferner eben ſo wenig als der Feſtkuchen gedenken.

7. Zubrod. 1) Butter. 2) Gänſeſchmalz. 3) Schweineſchmalz. 4) Leinöl. 5) Käſe.

Anmerkungen. Die Butter iſt in manchen Häuſern auch füglich unter die Dauerſpeiſen zu zählen. Denn da die Kühe meiſtens im Herbſt anfangen trocken zu ſtehen, oder gegen die Annäherung der Kalbezeit immer mehr mit Milchgeben nachlaſſen, und daher wenig oder wohl gar keine Butter, wenn man nicht viele Kühe hat, erhalten werden kann: ſo muß, aus Mangel der friſchen Butter, wohl die Maybutter oder die Krautbutter in den Wintermonaten herhalten. Fällt die Kälberzeit auf einem Hofe noch ſpäter hinaus, ſo muß mit der May- und Krautbutter noch ſparſamer umgegangen, und ſolche wohl gar in den Frühlingsmonaten als Dauerſpeiſe angeſehen werden.

Das Schweineſchmalz muß aus Mangel der Butter gegeſſen, und völlig als Dauerſpeiſe geachtet werden. Es ſoll daher nicht bereits in den Herbſt- oder Wintermonaten verſpeiſet ſeyn, ſondern noch in den Sommermonaten Vorrath davon gehalten werden. Denn wenn gleich in guten Ländern, Viehſterbenszeiten ausgenommen, das Schweineſchmalz in der warmen Jahreszeit nicht mehr gegeſſen wird: ſo kann es doch zur Fettung mancher Vorkoſten mitten im Sommer noch gebrauchet, und die Butter an ſolchen Vorkoſten geſparet werden.

Leinöl kann nicht allzulange dauern, ohne ſeinen guten Geſchmack zu verlieren. Dieſes geſchieht allermeiſt in der wärmern Jahreszeit. Wo es demnach als Zubrod gegeſſen wird, da muß öfters, und nicht zu viel auf einmal gepreſſet werden. Außer der Viehſterbenszeit wird das Leinöl, wo es in guten Ländern auch eingeführet iſt, meiſt nur von Michael bis Marien gegeſſen.

Käſe iſt eine Dauerſpeiſe, weßhalb die Hausmutter ihn gar ſehr, als eine ſolche, zu beſorgen hat. Bereits in den Wintermonaten muß ſchon damit angefangen werden. Denn diejenigen Käſe ſind am beſten zum Altwerden und Dauern zu bringen, die in ſolcher Jahreszeit von Fliegen noch befreyet ſind, von denen die Maden einzig und allein herkommen, welche die Sommerkäſe ſofort verzehren, und ſelbige nicht wohl zum Altwerden kommen laſſen. Aufs allerſpäteſte müſſen die Käſe im März als eine Dauerſpeiſe ſchon beſorget ſeyn.

Frühlingsmonate.

1. Suppen. 1) Waſſerſuppe. 2) Kuchſuppe. 3) Koſentſuppe. 4) Bierſuppe. 5) Mehlſuppe. 6) Buttermilchſuppe. 7) Mohnſuppe. 8) Hirſeſuppe. 9) Erbsſuppe. 10) Heidegrützſuppe. 11) Gerſtengrützſuppe. 12) Habergrützſuppe. 13) Graupenſuppe. 14) Bohnenſuppe. 15) Trockene Pflaumenſuppe. 16) Wurſtſuppe. 17) Rindfleiſchſuppe.

Anmerkungen. Hier kommen **Wurſt- und Rindfleiſchſuppe** abermals als Zeitſpeiſen nur vor, im Falle Schweine oder Rinder geſchlachtet wären.

Da nun ſchon die Feld- und Gartenarbeiten ihren Anfang nehmen, und auch in den Suppen wohl Veränderungen davon abhängen: ſo muß man das Gewöhnliche des Orts beobachten, und den Unterſchied mit halten, im Falle anitzt an und für ſich mehr geachtete Suppen zu geben wären.

Die **Erbsſuppe** kömmt in allen Monaten vor, und iſt die bereitſamſte Suppe, wenn die Ueberbleibſel eines Tages zuvor gekochten Erbſengerichts zu einer Morgenſuppe verbrauchet werden.

Die Mohnſuppe kann in Mittelländern auch noch immer an die Reihe kommen, wenn es an andern etwa gebrechen könnte. Da ſie aber, um des Reibens willen, nicht zu den bereitſamen Speiſen gehöret: ſo ſollte ſie wenigſtens doch nicht mehr allzuofte gekochet werden. Denn die Arbeiten außer dem Hauſe werden nun im Felde immer dringender; weßhalb die Mägde mit Mohnreiben im Hauſe nicht eben mehr aufgehalten werden ſollen.

2. Kalteſchalen. 1) Bierkalteſchale, die gemeiniglich des Sonntags das Abendeſſen ausmachet.

Anmerkung. Sollten im Maymonate ſchon ſehr heiße Tage, wie zuweilen geſchieht, einfallen, ſo können auch an Werkeltagen Buttermilch, ſüße Milch, ſaure oder geronnene Milch, nach Landesgebrauch, zu Kalteſchalen angewendet werden.

3. Vorkoſten. 1) Klöße. 2) Mehlbrey. 3) Erbſen. 4) Bohnen. 5) Hirſe. 6) Heidegrütze. 7) Linſen. 8) Graupen. 9) Nudeln. 10) Grünkraut. 11) Sauerkohl. 12) Gebacken Obſt. 13) Gebackene Pflaumen.

Anmerkung. In dem Verzeichniſſe für die Wintermonate hatten wir an die drey und zwanzig Vorkoſten, nun ſind deren nur noch dreyzehen. Hier können aber nun angehende Hausmütter ſogleich einſehen, was es auf ſich habe, mit Zeit- und Dauerſpeiſen ſchicklich umzugehen. Wenn nun die Vorräthe zu dieſen dreyzehen Arten der Vorkoſten im Winter zu ſehr wären angegriffen, und dagegen weniger daurende oder Zeitſpeiſen nicht gekochet worden: wie würde es nun ausſehen? Was für Unordnung müßte nun einreißen? Iſt es nicht das halbe Leben für die Hausmutter, daß ſie, alle ihre Vorräthe überſchlagend oder berechnend, nicht

ängſtlich für den andern Morgen ſorgen, und wehmüthig ſagen darf: was werden wir eſſen?

Wenn der Sallat am Ende des Maymonats, warmer anhaltender Witterung halber, ſchon in der Maaße gewachſen iſt, daß er eine ziemliche Größe erreichet hat, ſo kann er nun des Abends von dem Geſinde verſpeiſet werden. Iſt er aber noch im Wachsthume ſehr zurück, ſo darf man ihn eben nicht allzuſtark verbrauchen, und muß ihn erſt noch zu mehrerm Wachsthum kommen laſſen. Denn es gehören große Schüſſeln dazu; indem das Geſinde in warmen Tagen nichts lieber als Sallat ißt.

Von andern jungen Gartengewächſen kann in dieſen Monaten noch nichts als Grünkraut fürs Geſinde genutzet werden, wovon im dritten Kapitel mit mehrerm iſt geſaget worden.

4. Fleiſch. 1) Tauben. 2) Kalbfleiſch. 3) Pökelrindfleiſch. 4) Räucherrindfleiſch. 5) Geräuchert Hammelfleiſch. 6) Pökelſchweinefleiſch. 7) Räucherſchweinefleiſch. 8) Speck und Schinken. 9) Wurſt. 10) Eyerkuchen. 11) Eyer.

Anmerkungen. Da nunmehr die jungen Tauben ſchon häufig werden, ſo müſſen ſie als eine Zeitſpeiſe verbrauchet werden, wenn ſie nicht mit mehrerm Vortheil in den Städten verkaufet werden können.

Die Kälber können zu Zeiten im April noch ſehr wohlfeil ſeyn, weßhalb ſie auf den Geſindetiſch auch noch ohne Schaden gebracht werden können.

Das Pökelfleiſch kann nunmehr gekochet und damit der Schluß gemachet werden. Hingegen müſſen alle Arten des Räucherfleiſches, worunter auch Speck, Schinken und Knackwurſt gehöret, noch für die Sommer- und Aerndtemonate Dauerſpeiſe bleiben, mithin noch nicht zu ſehr angegriffen werden.

In einigen Gegenden iſt eine ſtarke Gänſezucht, daher auch daſelbſt Gänſe geräuchert werden. Wo nun dieſes nur nach der gemeinen Art geſchieht, daß davon die geräucherten Gänſe ſehr gelb und galſtricht ſchmeckend werden: ſo müſſen ſie in den Frühlingsmonaten verzehret, und ihre Dauer nicht übertrieben werden.

Nun fangen die Hühner an überall zu legen, weßhalb die Eyer und die daraus zu verfertigenden Eyerkuchen hauptſächlich die gemeinſte Speiſe werden. In Anſehung der Eyer iſt aber auch dahin zu ſehen, daß die Aerndtemonate daran keinen Mangel haben mögen. Denn die Hühner hören gegen die Aerndte gemeiniglich auf zu legen; oder ſie ruhen ſich, wie man ſaget, und fangen im Auguſt erſt wieder an, zum zweytenmal im Jahre Eyer zu legen.

5. **Braten.** 1) Taubenbraten. 2) Kälberbraten. 3) Schweinebraten. 4) Gebratener geräucherter Schinken. 5) Sauerbraten.

6. **Kuchen.** Siehe die Wintermonate.

7. **Zubrod.** Siehe die Wintermonate.

Sommermonate.

1. **Suppen.** 1) Kuchſuppe. 2) Bierſuppe. 3) Mehlſuppe. 4) Buttermilchſuppe. 5) Hirſeſuppe. 6) Erbsſuppe. 7) Heidegrützſuppe. 8) Gerſtengrützſuppe. 9) Habergrützſuppe. 10) Graupenſuppe. 11) Bohnenſuppe. 12) Ertüffelſuppe. 13) Trockne Pflaumenſuppe. 14) Wurſtſuppe. 15) Rindfleiſchſuppe.

Anmerkungen. Da bey einer jeden Leſerinn vorausgeſetzet wird, daß ſie die verſchiedenen Kapitel von der Bereitung der Speiſen wohl inne habe: ſo wird

wird ſie wiſſen, daß die Suppen in der Aerndte, nach Verſchiedenheit der Aerndtearbeiten, zu ändern und zu beſſern ſind.

Die Buttermilchſuppe, deren Bereitung an allen den Tagen vorfällt, wenn gebuttert wird, kann an kühlen Tagen zwar noch gekochet, an heißen aber lieber kalt als Kalteſchale gegeſſen werden. Nur wird ſie in guten Ländern eben nicht den Schnittern gegeben.

Die Bohnenſuppe kann nun ſchon weniger, oder wohl gar nicht gekochet werden.

Erbsſuppe darf nicht weggelaſſen werden, wenn von gekochten Erbſen etwas übrig geblieben iſt.

Ertüffelſuppe wird nun das Neue vom Jahre. Man hat aber die kleinen unreifen Ertüffeln zu vermeiden, und die ſo genannten Jacobiertüffeln, eine frühere und in dieſen Monaten reifende Frucht, zu wählen.

Rindfleiſch- und Wurſtſuppe findet ſtatt, wenn etwa zur Aerndte ein Schwein oder Rind geſchlachtet worden. In Anſehung der Wurſtſuppe aber iſt nicht aus der Acht zu laſſen, daß ſie anitzt ihre allerkürzeſte Dauer habe, und in wenig Tagen ſauer werde; weßhalb ſie, dafern ſie binnen ſo kurzer Friſt nicht verbrauchet werden kann, lieber aus dem Hauſe weggegeben, oder gleichſam verlehnet, und von andern Einwohnern des Orts mit friſcher wieder erſtattet werden muß.

2. Kalteſchalen. 1) Bierkalteſchale. 2) Pflaumenkalteſchale. 3) Süßemilchkalteſchale. 4) Saure oder geronnene Milchkalteſchale. 5) Buttermilchkalteſchale.

Anmerkungen. Die Bierkalteſchale iſt in guten Ländern für Harker und Korneinführer die gewöhnlichſte.

Die

Die übrigen Kalteſchalen kommen bey andern Arbeiten vor, werden aber in Mittelländern auch den Harkern gegeben.

Es muß ſich jede angehende Hausmutter erkundigen, wenn und welcherley Kalteſchalen, nach der Gewohnheit ihres Orts, zu machen ſind.

3. Vorkoſten. 1) Klöße. 2) Mehlbrey. 3) Erbſen. 4) Bohnen. 5) Hirſe. 6) Heidegrütze. 7) Linſen. 8) Graupen. 9) Nudeln. 10) Grüner Kohl. 11) Mohrrüben. 12) Paſtinaken. 13) Weiße Rüben. 14) Ertüffeln. 15) Grüne Bohnen, Brechbohnen. 16) Grüne Erbſen in Schalen, Schoten. 17) Gurken. 18) Gebacken Obſt. 19) Grüne Birnen. 20) Gebackene Pflaumen. 21) Sallat.

Anmerkungen. Nun bringt die Jahreszeit aus den Gärten ſchon viele Zeitſpeiſen herbey, daher das ganze Verzeichniß der Sommermonatsvorkoſten anitzt ſchon vermehrter, als das von den Frühlingsmonaten, erſcheinen muß.

Der Sallat muß von dem Junius an nunmehr täglich gegeſſen werden. Um ihn aber recht lange zu haben: ſo muß nicht, wie es hin und wieder noch die Gewohnheit iſt, der Sallat auf einmal geſäet, ſondern alle vierzehen Tage eine neue Sallatſaat unternommen werden. Auf dieſe Weiſe wird man noch in der Aerndte an ihm eine Lieblingskoſt haben können.

In dem Kapitel von Bereitung der Speiſen iſt ſchon von dem grünen Kohle geſaget worden, daß er, als eine nicht bereitſame Koſt, mit Unterſchied zu kochen ſey. Von den Nudeln in der Aerndtezeit gilt ein gleiches, wenn man keinen Vorrath getrockneter Nudeln bey der Hand hat.

Die Mohrrüben ſind in dieſer Zeit noch nicht recht ausgewachſen; ſie müſſen daher mit Saubohnen

gekochet,

gekochet, und, wo dieſes Gericht noch unbekannt iſt, mit guter Art eingeführet werden.

Paſtinaken ſind in den erſten Sommermonaten auch noch nicht zu ihrer ganzen Stärke gediehen. Wenn ſie daher etwa mit Fleiſch oder Fiſchen gekochet werden ſollen, ſo geſchieht dieſes am wirthſchaftlichſten im Auguſt, und noch ſpäter.

Man hat weiße Rüben, welche frühe, aber nicht zu viel, weil ſie noch gar keine Dauer wie die Herſtrüben haben, geſäet werden, um ſie in der Aerndte zur Vorkoſt eſſen zu können. So wenig etwa dieſe große weiße Rüben im Herbſte hin und wieder geachtet ſind: ſo gern werden ſie doch in der Aerndte gegeſſen, weil ſie um dieſe Zeit das Neue vom Jahre ſind.

Was von den Ertüffeln vorhin bey der Ertüffelſuppe geſaget worden, ſolches muß auch hier bey den Ertüffeln, in ſo fern ſie Vorkoſt ſeyn ſollen, in Acht genommen werden.

Grüne Bohnen, Brechbohnen, werden erſt im Auguſt als eine der bereitſamſten Koſten zu gebrauchen ſeyn; indem die ſo genannten Schnittbohnen nicht ſonderlich, auch nicht wirthlich genug, auf den Geſindetiſch kommen können.

Die Schoten kommen nur dann und wann vor, blos um dem Geſinde auch dieſes Neue vom Jahre koſten zu laſſen.

Wenn die Sommerbirnen geſchwinde verbacken oder gekochet werden müſſen, ſo wird auch dieſe Zeitſpeiſe nunmehr häufig gekochet. Eine Ausnahme findet nur da ſtatt, wo die Sommerbirnen, als die erſten Früchte ihrer Art, in nah gelegenen großen Städten ſicher, und zu anſtändigen Preiſen abgeſetzet werden können.

4. Fleiſch.

4. Fleiſch. 1) Tauben. 2) Hühner. 3) Enten. 4) Gänſe. 5) Hammelfleiſch. 6) Kalbfleiſch. 7) Rindfleiſch. 8) Schweinefleiſch. 9) Räucherrindfleiſch. 10) Räucherſchweinefleiſch. 11) Speck. 12) Schinken. 13) Wurſt. 14) Eyer. 15) Eyerkuchen.

Anmerkungen. In guten Ländern iſt die Speiſung des Aerndtevolks die allerkritiſchſte, weßhalb die Hausmutter das, was von Aerndteſpeiſen in dem vierten **Kapitel** geſchrieben worden, aufs genaueſte wiſſen muß.

Pökelfleiſch vom Herbſte oder Winter her hat man nun deswegen nicht mehr in das Verzeichniß der Sommermonate übertragen wollen, weil es in den meiſten Häuſern um ſolche Zeit völlig verdorben ſeyn würde, wenn man es noch bis dahin hätte erhalten wollen. Es wird aber in dem **zweyten Bande der Hausmutter** Unterricht gegeben werden, wie man alle Arten des Pökelfleiſches noch bis in die ſpätere Jahreszeit wohlſchmeckend erhalten könne.

Hammel oder Schöpſe werden nur an ſolchen Orten bereits in der Aerndte geſchlachtet, wo ſie Fettweide haben. Fehlet es daran, ſo ſind ſie erſt recht bey Leibe, wenn ſie, wie man ſagt, die Stoppeln überlaufen haben. Mit den März- oder Küchenſchafen aber muß man noch länger warten, da ihre beſte Schlachtzeit erſt im Herbſte gefällig iſt.

In Anſehung des **Kalbfleiſches** bezieht man ſich auf die Anmerkungen über die Winter- und Frühlingsmonate.

Vieler Orten iſt es gebräuchlich, daß ſo genannte **Aerndteſchweine**, die eben nicht ſehr fett ſeyn dürfen, geſchlachtet werden, um auch friſches Fleiſch zu haben. Man thut dieſes, wenn ſolches Fleiſch bald hinter einander, nach Beſchaffenheit der Aerndtearbeit, aufgegeſſen werden kann. Denn ob man es auch

gleich

gleich einpökeln kann, ſo wird es ſich doch itzt nicht lange halten, wenn man gleich kühle Keller oder Gewölbe hat. Dieſerhalb muß man die Dauer dieſes itzt eingeſalzenen Fleiſches nicht übertreiben. Eben ſo iſt es auch mit dem etwa itzt erſt eingeſchlachteten Rindfleiſche zu halten.

Wenn gleich die vom Herbſte und Winter her geräucherten **Fleiſcharten, Schinken** und **Würſte,** in der Aerndte verzehret werden: ſo findet doch in Anſehung des **Specks,** wie ſchon oben erinnert worden, eine Ausnahme ſtatt; als welcher noch bis in die allerſpäteſte Herbſtzeit hinein immer eine Dauerſpeiſe bleiben, und ſo lange gegenhalten muß, bis wieder neuer geräucherter Speck in der Vorrathskammer zum Gebrauche vorhanden ſeyn muß. Man wird aber auch in dem **zweyten Bande der Hausmutter** Anweiſung finden, wie man den Speck in allen Häuſern ſo erhalten, und ihm ſolche Währung verſchaffen könne, daß er aufs längſte gut, und von Maden frey bleibe.

Eyer, wie gleichfalls ſchon erinnert worden, müſſen zur Aerndtezeit zwar ſehr, aber doch nicht alle verbrauchet werden. Es iſt daher auf einen Uebervorrath zu ſehen, damit es nicht daran in dem Herbſte, und erſten Wintermonaten gebrechen möge.

5. **Braten.** 1) Taubenbraten. 2) Hühnerbraten. 3) Gänſebraten. 4) Kälberbraten. 5) Hammelbraten. 6) Schweinebraten. 7) Gebratene geräucherte Schinken.

Anmerkungen. Da in dem **Kapitel von Braten** ſchon alles geſaget worden, ſo muß man ſolches hiebey wohl zu Rathe ziehen, um zu wiſſen, wenn? und wie? ſolche zu geben ſind.

Gänſebraten können um dieſe Zeit nur da ſtatt finden, wo ſich eine gute Gänſezucht befindet. Wenn

daher ſchon die jungen Gänſe ausgewachſen ſind, ſo pfleget man einige auf die Maſt zu ſtellen, um einen oder den andern Aerndtebraten daran zu haben. Sie nehmen zwar in dieſer Jahreszeit eben nicht ſo zu, als im Herbſte. Allein ſie dürfen auch eben ſo fett nicht ſeyn. Man ſieht itzt nicht ſo ſehr auf das Fett, oder das davon zu erhaltende Schmalz, als vielmehr auf das Fleiſch zum Braten.

6. **Kuchen.** Hiebey muß das **Kapitel von Bereitung der Kuchen** auch nachgeleſen, und die Gewohnheit des Orts zu Rathe gezogen werden, um zu wiſſen, ob? wenn? und wie mancherley? die Kuchen für das Aerndtevolk zu bereiten ſind?

7. **Zubrod.** Auch hierüber muß das **Kapitel vom Zubrod** nachgeleſen, und das Gewöhnliche des Orts in Obacht genommen werden.

Herbſtmonate.

1. **Suppen.** 1) Waſſerſuppe. 2) Kuchſuppe. 3) Koſentſuppe. 4) Bierſuppe. 5) Mehlſuppe. 6) Buttermilchſuppe. 7) Mohnſuppe. 8) Hirſeſuppe. 9) Erbsſuppe. 10) Heidegrützſuppe. 11) Gerſtengrützſuppe. 12) Habergrützſuppe. 13) Graupenſuppe. 14) Bohnenſuppe. 15) Wurſtſuppe. 16) Pflaumenſuppe. 17) Ertüffelſuppe. 18) Kürbißſuppe. 19) Trockene Pflaumenſuppe. 20) Hollundermußſuppe. 21) Rindfleiſchſuppe.

Anmerkungen. Der Herbſt füllet nun unſre Kammern aufs neue, daher das Verzeichniß der Speiſevorräthe das allerzahlreichſte unter allen Jahreszeiten iſt.

Unter den Suppen kommen hier einige Zeitſpeiſen vor, die nicht aus der Acht zu laſſen; um eine Erſpa-

rung andrer Dauerſpeiſen anbringen zu können. Dieſe ſind, **reife Pflaumen** und **Kürbiſſe**, wenn letztere irgendwo gebauet und zur Speiſe gebrauchet werden.

In manchen Jahren werden die **Bohnen** nicht reif, und wenn man ſie zu lange wollte ſitzen laſſen, ſo würden auch mäßige Nachtfröſte ſie verderben, und völlig unbrauchbar machen. In dieſem Falle muß man die in den grünen Schalen zwar ausgebildeten, aber noch weiche weißen Bohnen fleißig zu Suppen verwenden. Es können in ſchattichten und niedrig gelegenen Gärten faſt alle Jahre dergleichen **Bohnen** zurückgeblieben ſeyn, von denen man immer den bemerkten Gebrauch zu machen hat.

Wo **Mohn** gebauet wird, und dieſes iſt gemeiniglich in Flachsländern, da muß nun die **Mohnſuppe**, wo nicht eine alltägliche, doch die alleröfterſte ſeyn. Sie bedarf keiner Milch oder Butter, und beydes Milch und Butter werden in den Herbſtmonaten ſchon ſehr knapp.

Wurſt- und Rindfleiſchſuppen ſind Zeitſpeiſen, und finden nur ſtatt, wenn Schweine und Rinder irgendswo geſchlachtet werden.

2. **Kalteſchalen.** 1) Bierkalteſchale.

Anmerkung. Wenn zuweilen im Herbſte noch warme Tage einfallen, ſo finden die übrigen Arten der Kalteſchalen zur Mittags- und Abendzeit noch wohl hin und wieder ſtatt.

3. **Vorkoſten.** 1) Klöße. 2) Mehlbrey. 3) Mohnbrey. 4) Erbſen. 5) Bohnen. 6) Hirſe. 7) Heidegrütze. 8) Linſen. 9) Graupen. 10) Nudeln. 11) Mohnſtritzen. 12) Grüner Kohl. 13) Weißer Kohl. 14) Sauerkohl. 15) Mohrrüben. 16) Paſtinaken. 17) Weiße Rüben. 18) Kohlrüben. 19) Kohlrabi.

rabi. 20) Ertüffeln. 21) Grüne Bohnen, Brechbohnen. 22) Kürbiß. 23) Gebacken Obſt. 24) Grüne Birnen. 25) Gebackene Pflaumen. 26) Krautſallat. 27) Rothe Rüben.

Anmerkungen. In den Herbſtmonaten haben wir, unter den Vorkoſten, die allermeiſten Zeitſpeiſen. Eine fähige Hausmutter leget von nun an den Grund ihrer Speiſevorräthe, aufs ganze Jahr. Ich finde es daher ſehr vernünftig gehandelt: daß in den meiſten deutſchen Provinzen die Bauern ihren Kindern im Herbſte Hochzeit machen, und ſodann ihre neue Haushaltung antreten laſſen. Die junge angehende Bäuerinn kann nun alle ihre Einrichtungen mit den im Hauſe vorgefundenen Vorräthen machen, und findet ſo zu ſagen kein leeres Neſt. Von nun an kömmt es auf einen klugen Ueberſchlag an, um feſte zu ſetzen: welche beſondere Abtheilungen der Speiſevorräthe, jeder künftigen Zeitperiode eines ganzen Jahres zuzueignen und darauf zu verſparen ſind. Um aber für die künftigen Jahreszeiten die Dauerſpeiſen, in hinreichender Menge, zu ſparen; ſo müſſen nun die Zeitſpeiſen hauptſächlich das Meiſte thun. Wird dieſes außer Acht gelaſſen, ſo verdienet die Hausmutter den Namen einer Unvorſichtigen, und ſie bereitet, von nun an, den Urſprung der Verwirrung und Unordnung ihres Hausweſens. Und denn noch Glück genug, wenn ſie nur nicht zu ſpäte gelernet hat, mit Schaden klug zu werden!

Die in dieſem Verzeichniſſe aufgeführten Mohnſpeiſen ſind, wie die Mohnſuppen, mehrentheils nur in Flachsländern gebräuchlich, und erſtere gehören unter die Delikateſſen des gemeinen Mannes. Man findet in dem Kapitel von Speiſen Unterricht, wenn ſolche dem Geſinde bereitet werden.

Sämt-

Sämtliche Gartengewächſe müſſen nun weit mehr, als Mehlſpeiſen, und diejenigen, die aus trocknen Vorräthen bereitet ſind, dergeſtalt gekochet werden, daß in guten Ländern, der Gewohnheit gemäß, die Einerleyheit vermieden, und eine öftere Veränderung beobachtet werde.

Kohlrabi wird nicht überall gebauet. Mehr die Kohlrüben, und dieſes aus guten Gründen. Denn welche Gartenfrucht kömmt ihr darinn gleich, daß beydes, Blatt und Wurzel, Menſchenſpeiſe ſey? Es iſt nur Schade, daß faſt kein Gartengewächſe dem Verderb vom Mehlthaue und Blattläuſen, ſo ſehr unterworfen iſt. Wenn aber, beſonders in ſehr warmen Frühlingsmonaten, dieſe Frucht aufſpillet und blühet, ſo iſt das allzufrühzeitige Ausſetzen der Pflanze daran Schuld. Man muß die Kohlrüben ſpäter ſäen und verpflanzen.

Sauerkohl iſt auch in dieſes Verzeichniß gekommen; wo man aber daran keinen genugſamen Vorrath hat, da muß er noch gar nicht angenommen werden. Er bleibt ſodann ein Eigenthum der Winter- und Frühlingsmonate.

Ertüffeln ſind nun einmal die Lieblingskoſt des gemeinen Mannes geworden, die er gar nicht, auch in guten Ländern, verachtet, wenn ihm auch eine tägliche Koſt daraus gemachet wird. Dieſerhalb aber müſſen doch die Ertüffeln nicht in dieſen Herbſtmonaten ſchon verthan, ſondern noch den ganzen Winter hindurch gekochet werden. Man nehme aber auch in Acht, was hierüber unter den diätetiſchen Regeln iſt geſaget worden.

Grüner Kohl, der als eine eben nicht bereitſame Koſt, in manchen Haushaltungen zur Aerndtezeit nicht viel gekochet werden konnte, muß anitzt, um unter den Zeitſpeiſen Wechſel und Veränderung anzu-

bringen, zwar deſto mehr auf den Tiſch kommen; aber doch auch noch dem December ein Theil davon übrig gelaſſen werden.

Kürbiſſe, wo ſie erbauet und gegeſſen werden, ſollen in dieſer Zeit meiſtens verthan ſeyn; weil ſie bey längerer Dauer theils faulen, wenn ſie in einem feuchten Keller aufbewahret, theils aber in Kammern nicht wider den Froſt zu ſchützen wären.

Wenn die grünen Birnen irgendswo, oder ſonſt etwa in einem ſehr obſtreichen Jahre, nicht gut abzuſetzen wären: ſo müſſen ſie, wenn der Vorrath des gebackenen Obſtes nicht aus der Acht gelaſſen worden, von nun an deſtomehr verkochet werden; damit man zur Froſtzeit nicht mehr Obſt auf dem Lager habe, als man, ſeiner Bequemlichkeit nach, vor dem Erfrieren bewahren kann. Man ſoll daher die Sorten wiſſen, die keine längere Dauer haben können, und ihrem Verfaulen durchs Kochen zuvorkommen. Es wird unter dem gemeinen Manne ſchon Mode, um der Birnen nicht überdrüßig zu werden, ſolche, wo nicht mit Klößen, doch mit Ertüffeln zuſammen zu kochen; welche letztere Bereitungsart auch gar wohl anzurathen iſt.

Das gebackene Obſt ſollte im Herbſte gar nicht gekochet, ſondern nur allein das grüne reife Obſt zur Kochſpeiſe genommen werden. Das trockne Obſt müßte hauptſächlich in den Wintermonaten, noch mehr aber erſt in den Frühlingsmonaten, angegriffen werden. Und da daſſelbe eine der allerwährhafteſten Dauerſpeiſen iſt, niemals aber ein Obſtertrag des künftigen Jahres mit Gewißheit vorauszuſehen iſt: ſo muß der Vorrath des trocknen Obſtes auf einige Jahre, wie ſchon oben geſaget worden, ſo zureichen, damit unſre Vorrathskammer in keinem Jahre an dieſer Art Dauerſpeiſen Mangel haben dürfe. Denn dieſe

Vor-

Vorrathskammern, die ohne Leere oder Lücken ſind, machen allein der Hausmutter Ehre. Sie kann ſie alsdenn ohne Scheu ihren Freundinnen öffnen, und auf ihren Beyfall rechnen.

4. **Fleiſch.** 1) Tauben. 2) Enten. 3) Gänſe. 4) Hammelfleiſch. 5) Rindfleiſch. 6) Schweinefleiſch. 7) Lümmel. 8) Schwarzſauer. 9) Gelbſauer. 10) Eyerkuchen. 11) Eyer. 12) Wurſt.

Anmerkungen. Der Herbſt bietet nun auch der Hausmutter dar, nicht nur das meiſte, ſondern auch das fetteſte Fleiſch; welches ſie theils zur Zeitſpeiſe, theils aber allermeiſt zur Dauerſpeiſe verwenden ſoll.

Von den **Feldtauben** wird im September die letzte Hecke ſeyn, die entweder zum Verkauf, oder zum Verbrauch in die Küche kommen.

Wenn Gänſe nur **Kochfleiſch** ſeyn ſollen, ſo dürfen ſie nicht ſo fett, als zu Braten gemäſtet ſeyn. An einigen Orten kann man ſie zu Kochfleiſch ſchon ſchlachten, wenn ſie die Getraideſtoppeln überlaufen, und von den ausgefallenen Körnern der Aerndte ſich etwas auf den Leib gefreſſen haben. Man pfleget auch wohl nach Michael viele Gänſe mancher Orten auf einmal zu ſchlachten, um entweder Pökelfleiſch, oder Räuchergänſe daraus zu machen. Wenn aber auch Gänſe zum Braten, und wie gewöhnlich fett gemäſtet und geſchlachtet werden: ſo wird der Abgang des Bratens Gänſeklein genannt, und als eine Zeitſpeiſe ſogleich verkochet, oder Schwarzſauer daraus gemachet; welches letztere eine Art Dauerſpeiſe, wiewohl nur auf eine kurze Zeit, darbeut.

Nun müſſen überall die **Hammel**, auch die ſo genannten März- oder Küchenſchafe, ihr meiſtes Fett haben. Die letztern müſſen zuerſt nach und nach ge-

 ſchlach-

ſchlachtet werden, um alle Wochen friſches Fleiſch zu allerley Vorkoſten zu haben. Wenn aber im ſpätern Herbſte Reif und Froſt die Weide geringer machen, die Schafe aber dieſerhalb itzt mehr ab- als zunehmen müſſen: ſo werden zuletzt alle noch übrige in der Ausmärzung beſchloſſene Schafe abgeſchlachtet, ihr Fleiſch eingepökelt, die Keulen aber meiſtens in den Rauch gehangen, hiemit aber zur Dauerſpeiſe bereitet.

Rinder und Schweine haben nun auch ihre gewöhnliche Schlachtungszeit. Man nimmt nur von ihnen in den erſten Tagen, da ſie geſchlachtet worden, friſches Fleiſch zum Kochen; das andre muß ſämtlich, als Dauerſpeiſe, in den Pökel oder in den Rauch kommen, als wovon die beſte Behandlungsart in dem zweyten Bande der Hausmutter angewieſen werden ſoll.

Von den Würſten wird ſo lange gegeſſen, als ſie nach der Schlachtzeit noch friſch und wohlgeſchmackt ſeyn können. Dieſes letztere aber hängt von der mehr oder weniger kalten Witterung ab. Man geht am ſicherſten, wenn alle Arten der Würſte, je früher je beſſer, in den Rauch kommen, woraus man ſie nach und nach als Dauerſpeiſe nehmen kann; und wenn ſie, aus Mangel einer Rauchkammer, bald in die Vorrathskammer gebracht und daſelbſt aufgehänget werden: ſo hat man an ihnen eine ſolche Dauerſpeiſe, mit welcher man, nach Beſchaffenheit ihrer Art, in die folgenden Jahreszeiten hinein gehen muß.

Weil der Herbſt ſo viel und mancherley Fleiſchſpeiſen abliefert, ſo muß der Eyer itzt geſchonet, und nicht allzuviel Eyerkuchen gebacken werden. So bald es friert, ſo höret auch das Eyerlegen der Hühner auf. Es ſoll aber unſre Vorrathskammer auch noch in den Wintermonaten nicht ganz leer von Eyern ſeyn, die man aber vor dem Froſt wohl einpacken und bewahren muß.

5. **Braten.** 1) Taubenbraten. 2) Entenbraten. 3) Gänſebraten. 4) Hammelbraten. 5) Schweinebraten. 6) Sauer- oder Eſſigbraten.

Anmerkung. In den Herbſtmonaten ſind eben nicht viel Braten gefällig, außer wo noch die ſo genannten Kirmeſſen auf dem Lande üblich ſind. In guten Ländern werden doch aber noch anitzt Gänſebraten wenigſtens dem Geſinde einmal gegeben. Wenn und wie oft aber dieſes geſchehen ſolle? muß das Herkommen des Orts oder der Gegend beſtimmen. Auch in Mittelländern iſt es faſt der durchgängige Gebrauch, daß um Martini dem Geſinde die ſo genannte Martinsgans gebraten werde.

6. **Kuchen.** Siehe die Wintermonate.

7. **Zubrod.** 1) Butter. 2) Schweineſchmalz. 3) Pflaumenmuß. 4) Hollundermuß. 5) Apfelmuß. 6) Leinöl. 7) Mohn. 8) Käſe.

Anmerkungen. Wo das Rindvieh auf der Weide gehalten wird, da nimmt nun die Milch, und mit derſelben Butter und Käſe ſehr ab. Dieſes kömmt daher: daß theils die Weide, wenn gleich noch Gras da iſt, doch immer unkräftiger wird; theils aber die Kühe ſchon, wie mans nennt, altmelke ſind, und, weil ſie der Kalbezeit ſich nähern, wenig oder gar keine Milch mehr geben. Es muß nun alſo die Maybutter zu Hülfe genommen werden; weßhalb man im May und Junius für dieſe Dauerſpeiſe auch muß geſorget haben. Wo aber von Kohl oder andern Gartengewächſen die ſo genannte Krautbutter mit Anfange des Septembers gemachet wird, da wird auch nunmehr dahin geſehen, daß man an der Krautbutter, weil ſie auch dauret, und ſich lange bey gutem Geſchmacke erhält, noch den Winter hindurch eine Dauerſpeiſe haben möge.

Wo es gebräuchlich iſt, daß man bey der Geſindeſpeiſung wenigſtens nach Maaßgebung gewiſſer Arbeitsperioden, auch ander Zubrod ſurrogiren kann, da muß nun Pflaumen- und andres Muß das meiſte thun. Das erſte iſt völlig als eine Dauerſpeiſe anzuſehen. Ja, wenn der Pflaumengewinnſt ſehr groß iſt, und, wie gemeiniglich zu geſchehen pfleget, als eine überall gemeinſte Obſtart nicht wohl zu Gelde zu machen ſteht: ſo muß nächſt dem Backen oder Trocknen der Pflaumen, Muß für mehr als ein Jahr gekochet, und auch hieraus eine der allerlängſten Dauerſpeiſen gemachet werden; wovon der zweyte Band der Hausmutter das Mehrere beſagen wird.

Wenn das Leinöl in den vorhergehenden Sommermonaten nicht, nach Landesgebrauch, Zubrod ſeyn durfte: ſo muß nun doch der Oelnapf, wo er eingeführet iſt, wieder auf den Tiſch kommen.

In manchen Gegenden, beſonders den Flachsländern, wird auch Mohn gerieben, und dem Geſinde gemeiniglich des Morgens und Abends als Zubrod vorgeſetzet, um ſolchen, ſtatt der Butter oder des Schmalzes, aufs Brod zu ſchmieren.

Wenn, wie es allerdings einer vorſichtigen Hausmutter zuſteht, und in dieſem Unterrichte als eine Fundamentalregel feſtgeſtellet worden, der Speck, als Dauerſpeiſe, bis in den ſpäteſten Herbſt hinein aufbewahret werden muß, ſo kann auch davon Schmalz als ein Zubrod erlanget werden, wenn Portionen Speck mit Mayeran in einem Tiegel oder Pfanne über Kohlen ausgebraten, und der ausgebratene Speck, ſtatt des Fleiſches, das abgegoſſene und geronnene Schmalz aber als Zubrod, dem Geſinde gereichet wird. Dieſes Schmalz hat einen beſſern Geſchmack als das gewöhnliche Schweineſchmalz, welches aus den ſo genannten Schweinelieſen oder Schmeere ausgebraten

gebraten und weggeſetzet wird. Der Mayeran machet dem aus Speck gebratenen Schmalze den gefälligern Geſchmack, und der ſtatt Fleiſch zu eſſende Speck ſchmecket auch davon beſſer, als wenn er ohne dieſes Gewürze gebraten wäre. Man könnte zwar auch das Schmalz aus den Lieſen oder dem Schmeere mit Mayeran ausgebraten haben; allein man enthält ſich deſſen, weil man dieſes Schmalz auch zur Fettung mancher Vorkoſten gebrauchen muß, und der Mayerangeſchmack nicht überall der ſchicklichſte ſeyn könnte.

Weil die Käſe für den Geſindetiſch und auch immer knäpper werden, ſo muß, wo es gebräuchlich iſt, deſto mehr Streichkäſe bereitet werden, mit welchem man weiter, als mit alten oder getrockneten Käſen kommen kann.

Meine Leſerinnen wollen nun dieſes eilfte Kapitel für ihr rechtes Hauptkapitel halten. Können ſie es in meiſterhafte Ausübung bringen, ſo verdienen ſie alle Achtung und den Namen muſterhafter Hausmütter. Die ungeübten aber müſſen es deſto mehr ſtudieren, um ſo viel möglich recht ſyſtematiſche Köpfe zu werden. Denn wenn ſie nicht ſo weit kommen, ſo machen ſie ſich das Leben herzlich ſauer. Sie müſſen aber nicht gleich verzagen, wenn ſie in einem oder dem andern Artikel noch nicht nach Wunſche fortkommen können. Es iſt ſchon vorerſt genug, wenn ſie nur den Willen und Vorſatz haben, die Fehler auszubeſſern, und eine Stufe nach der andern zur Vollkommenheit, in ihrer Maaße, höher zu ſteigen. Sind ſie bisher noch zu blöde geweſen, bey erfahrnen Hausmüttern in die Schule zu gehen, ſo werden ſie die Anweiſungen dieſer Schrift deſto unbemerkter zu Rathe ziehen, und ſich ſolche zum geheimen Wegweiſer wählen können.

Endlich kann auch dieſes Kapitel ungeübten Wirthinnen dazu dienen, daß es ihnen Anleitung gebe,

wie ſie einige Wochen voraus Einrichtungen und Ueberſchläge machen können, was an jedem Tage einer beſtimmten gewiſſen Zeit gekochet werden ſoll. Es ſey der Fall, daß ſie eine oder mehr Wochen von Hauſe abweſend ſeyn ſollte: ein Fall, der beſonders in Familienangelegenheiten ſich gar wohl ereignen kann. Sie müßte daher der Perſon, die während der Abweſenheit der Küche vorſtehen ſoll, für jeden Tag, auch wohl für alle Mahlzeiten jedes Tages, die verſchiedenen Speiſen vorſchreiben. Sie würde daher, wenn es z. E. im Herbſte wäre, in dieſem eilften Kapitel das Verzeichniß der Speiſen für die Herbſtmonate vor ſich nehmen, ihre Speiſen hier ausſuchen, und ſolche mit ihrer Küchenverweſerin verabreden, ſo werden ſich beyde das ganze Geſchäffte auf einmal erleichtert haben.

Es kann aber auch noch der unglückliche Fall ſeyn, daß eine Hausmutter aufs Krankenlager gerathen, und, nach Beſchaffenheit der Krankheit, mit ihren Gedanken nicht wohl empor kommen und Einrichtungen angeben kann, aber demohngeachtet, ihren beſondern Umſtänden nach, von dem Krankenbette die Speiſen anordnen und beſtimmen ſoll. Dann laſſe ſie ſich nur von jemanden das Verzeichniß, nach der Jahreszeit, darinn ſie ſich befindet, vorleſen, und nenne nach ſolchem vorgeleſenen Verzeichniſſe die Speiſen, die ſie will dem Geſinde dargereichet wiſſen.

Noch unglücklicher wäre der Fall, wenn dem Ehegatten die Gattinn abſtürbe, und der ganz unerfahrne Wittwer ſollte, aus Mangel einer verſtändigen Küchenvorſteherinn, die Speiſen ſelbſt benennen oder angeben, welches er auch nun thun müßte, wenn nichts Verkehrtes heraus kommen ſoll. Der in aller Küchenwiſſenſchaft unkundige Wittwer nehme dieſes Kapitels Verzeichniſſe vor ſich, ſo wird er ſo ziemlich aus der Sache kommen, und nicht jeden Tag, auch von

dieſer Seite her, das zu ſehr kränkende Bewußtſeyn ſeines Wittwerſtandes noch tiefer fühlen dürfen.

Zuletzt könnten die Verzeichniſſe dieſes Kapitels einer angehenden Hausmutter auch noch dazu dienen, daß ſie beym Eintritte in den Haus- und Eheſtand nachſehe, ob das Haus, in welches ſie hinein heirathet, auch mit denen nach Beſchaffenheit der Jahreszeit erforderten Speiſevorräthen hinlänglich verſehen ſey, um daran bis zum ſpätern Herbſte hin genug zu haben; da dieſe letztere Jahreszeit diejenige iſt, in der für die folgenden die meiſten Dauerſpeiſen anzuſchaffen und aufzubewahren ſind.

Zwölftes Kapitel.

Form einer zuſammenhängenden Geſindeſpeiſung.

Meinen Leſerinnen wird nun ein Gefallen geſchehen, wenn ihnen aus den in vorigen Kapiteln zerſtreuet darliegenden Materialien ein kleines Gebäude gleichſam zum Modell aufgeführet wird. Lernenden in dieſer oder jener Wiſſenſchaft zeiget man ja auch ſonſt gemeiniglich in Exempeln, wie ſie die vorgeſchriebenen Regeln nun auch in Ausübung bringen ſollen. Z. E. in einer Anweiſung zur Redekunſt bleibt man nicht bey bloßen Regeln ſtehen: man füget auch Muſter der Beredtſamkeit in Beyſpielen hinzu, um die Lehrlinge deſto beſſer zu bilden. Ich darf es daher auch wohl meinen Lehrlingen nicht an einigen Muſtern fehlen laſſen, um daran Bilder vor Augen zu haben, nach welchen ſie ſich, bey ihren eignen Operationen, mehr oder weniger richten können. Ich will ihnen daher eine

eine Form einer zuſammenhängenden Geſindeſpeiſung für gewiſſe Hauptperioden entwerfen. Dieſes ſollen die ſo genannten hohen Feſte, einige Aerndte- und einige gemeine Wochen ſeyn. Die Leſerinnen müſſen ſich aber mit mir in eine Geſindeſpeiſung einer gewiſſen Klaſſe, zwar guter, aber doch noch nicht der beſten Länder, hinein denken; indem ich gleichſam nur noch eine mittlere Klaſſe heraus nehme, um den Abſtand höherer oder niedrigerer Klaſſen deſto leichter finden zu können.

Weyhnachten. Erſter Tag.

Morgens. Brandtwein, Bärmkuchen und Butter, oder Schmalz, es ſey von Gänſen oder Schweinen.

Mittags. Grüner Kohl mit Schweinefleiſch, friſch oder gepökelt. Gänſebraten, oder Schweinebraten, oder Kälberbraten und gebackene Pflaumen daneben in einem Schüſſelgen. Butter.

Abends. Bierkalteſchale, Gelbſauer oder Schwarzſauer. Butter oder Schmalz.

Zweyter Tag.

Morgens. Brandtwein und Bärmkuchen, Butter oder Schmalz.

Mittags. Hirſe in Milch gekochet, und Rindfleiſch darneben. Oder mit einer Reisbrühe gekochtes Rindfleiſch, und darauf ein Braten und gebackene Pflaumen daneben. Butter.

Abends. Bierkalteſchale und eine Schüſſel Gelbſauer oder Schwarzſauer. Butter oder Schmalz.

Dritter Tag, wo er noch gefeyert wird.

Morgens. Brandtwein und Bärmkuchen. Butter oder Schmalz.

Mit-

Mittags. Eine Schüſſel gebackenen Obſtes, Birnen und Pflaumen unter einander. Hieneben gekochter Schweinekopf, Schinken oder Schulterblatt.

Abends. Kalteſchale. Gelbſauer oder Schwarzſauer, Butter oder Schmalz.

Anmerkung. Wo dem Geſinde ſo genannte Chriſtſtollen gebacken werden, da ſteht es ſelbigem frey, ſolche bey Tiſche, oder zum Brandtwein des Morgens aufzueſſen. Eben dieſe Stollen müſſen ihnen auch ſtatt des Veſperbrodtes ſeyn. Das Getränke iſt bey den Mittags- und Abendmahlzeiten nicht Koſent, ſondern Bier.

Neujahrstag.

Morgens. Brandtwein. Bärmkuchen. Butter oder Schmalz.

Mittags. Hirſe in Milch gekochet und Rindfleiſch daneben; oder Rindfleiſch in einer Reisbrühe. Hierauf ein Braten nebſt gebackenen Pflaumen. Butter.

Abends. Bierkalteſchale, Gelbſauer oder Schwarzſauer. Butter.

Anmerkung. Die an Feſttagen zu kochende Hirſe muß beſſer als an Werkeltagen gekochet werden. Das Getränke bey der Mittags- und Abendmahlzeit aber iſt, wie in Weyhnachten, Bier.

Oſtern. Erſter Tag.

Morgens. Brandtwein, Eyerplätze und dünner Roſinkuchen. Keine Butter oder Schmalz, indem die Kuchen ſchon an und für ſich gut ſind.

Mittags. Oſterſuppe. Ein Gericht Fleiſch. Ein Braten, dergleichen im Nothfall, aus Mangel

eines

eines friſchen Schweine- oder Kälberbratens, auch ein geräucherter, abgezogener und gebratener Schweineſchinken ſeyn kann. Butter.

Anmerkung. In Oſtern und Pfingſten wird kein Roggenbrod, ſondern Waizenbrod auf den Tiſch gegeben.

Abends. Bierkalteſchale. Gekochte harte Eyer, deren zwey auf eine Perſon kommen. Butter.

Zweyter Tag.

Morgens. Brandtwein. Eyerpläze und Roſinkuchen. Keine Butter.

Mittags. Oſterſuppe. Eine gebratene Kälberbruſt, oder das gebratene Vorderviertel eines Schweines, nebſt gebackenen Pflaumen. Butter.

Abends. Bierkalteſchale. Gekochte Eyer. Butter.

Dritter Tag, wo er gefeyert wird.

Morgens. Brandtwein. Eyerpläze und Roſinkuchen. Keine Butter.

Mittags. Hirſe in Milch gekochet, Pökelrindfleiſch. Butter.

Abends. Bierkalteſchale. Eyer. Butter.

Anmerkungen. Bey den Mittags- und Abendmahlzeiten aller drey Feſttage wird Bier gegeben.

Das Veſperbrod, welches zwiſchen den Mittags- und Abendmahlzeiten zu reichen iſt, ſind Kuchen, Eyerpläze und Roſinkuchen beyſammen.

Pfingſten. Erſter Tag.

Morgens. Brandtwein, Eyerpläze und Roſinkuchen. Keine Butter.

Mit-

Mittags. Oſterſuppe. Ein Gericht friſch Fleiſch, dergleichen Tauben mit einer Mayeranbrühe, oder Kalbfleiſch mit Nudeln ſeyn können. Ein Braten, etwa Schweinebraten oder Kälberbraten. Butter.

Abends. Bierkalteſchale. Eyer, jeder Perſon zwey. Butter.

Zweyter Tag.

Morgens. Brandtwein, Eyerplätze und Roſinkuchen. Keine Butter.

Mittags. Oſterſuppe, oder Hirſe in Milch gekochet, und ein Gericht Fleiſch daneben, etwa Pökelrindfleiſch, wenn friſches mangelt. Gebratene Tauben, oder ein andrer Braten, und ein Schüſſelgen gebackene Pflaumen dazu. Butter.

Abends. Bierkalteſchale. Eyer. Butter.

Dritter Tag, wo er noch gefeyert wird.

Morgens. Brandtwein, Eyerplätze und Roſinkuchen. Keine Butter.

Mittags. Gebackenes Obſt, und daneben ein geräucherter Schinken, oder dergleichen Schulterblatt.

Abends. Bierkalteſchale. Eyer. Butter.

Anmerkungen. Um friſches Fleiſch und Braten gegen das Feſt zu haben, wird bey etwas weitläuftiger Haushaltung, wenn kein Kalb vorhanden, ein etwas gemäſtetes Schwein, das nicht ſehr fett ſeyn darf, geſchlachtet.

Veſperbrod wird in dieſen Feſttagen, wie in Oſtern, gereichet, und beſteht aus Eyerplätzen und Roſinkuchen zugleich. Was aber dieſes alles für Kuchen nebſt ihrer Bereitung ſind, das muß man aus dem ſiebenten Kapitel dieſes erſten Theiles, von Kuchen, wiſſen. Man hat aber mit Fleiß ein Kuchen-

land, zu gegenwärtiger Form, erwählet; weil die Verfahrungsart darinn einer angehenden Hausmutter, ſo zu ſagen, das meiſte Kopfbrechen erregen kann. Denn die Speiſungsart in andern Ländern, die keine ſo zu nennende Kuchenländer ſind, hat ſchon weniger zu bedeuten.

Auch in den Pfingſtfeyertagen wird bey den Mittags- und Abendmahlzeiten Bier gegeben.

Eine Aerndtewoche für Schnitter.

Mondtag.

Erſtes Frühſtück im Hauſe, um fünf Uhr. Brandtwein, Bärmkuchen von feinem Roggenmehl, und Butter.

Zweytes Frühſtück im Felde, um ſieben Uhr. Oſterſuppe, Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Alte Hühner mit Reis und kleinen Roſinen gekochet. Schweinebraten, nebſt einem Schüſſelgen gekochter gebackener Pflaumen, Butter.

Anmerkung. Bey den Mittagsmahlzeiten wird den Schnittern zum Braten auch Brandtwein in guten Ländern gegeben. Da auch hieſelbſt, im Felde ſowohl, als bey Tiſche, Bier getrunken wird: ſo ſoll nur eine mäßige Doſis Brandtweins jeder Perſon, zur Verhütung des Volltrinkens, vorgeſetzet werden.

Veſperbrod im Felde, welches von den Schnittern ſelbſt, wie das Getränke, mitgenommen werden muß, Bärmkuchen, Butter und Käſe.

Abendbrod im Hauſe. Gebratene Schnitten oder Portionen eines geräucherten Schinkens, und Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Dienſtag.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Bierſuppe mit Eyern abgequerlet, auch wohl etwas verſüßet. Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Kalbfleiſch mit Nudeln. Gebratene und gefüllte Tauben, jeder Perſon eine, und gebackene Pflaumen dazu. Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Geräucherte, und etwas nun aufgekochte, und hernach nicht zu hart auf einem Roſte über Kohlen angebratene Knackwurſt nebſt Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Mittwoch.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Feine Buchwaizengrützſuppe, Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Schweinefleiſch und Klöße. Gänſebraten nebſt Pflaumen, Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Gekochte Eyer, der Perſon zwey, und Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Donnerstag.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Habergrützſuppe, Eyerkuchen, worunter Scheiben Knackwurſt und Speck gebacken ſind. Bärmkuchen nebſt Butter.

Anmerkung. Ein zu backender Eyerkuchen erfordert weit mehr Mühe und Zeit als Setzeyer; daher erſterer nur einmal, etwa zur Veränderung, in einer Aerndtewoche vorkommen müßte.

Mittagsbrod. Erbſen und Schweinefleiſch, Entenbraten und Pflaumen, Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Gebratene Schnitten eines geräucherten Schinkens nebſt Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Freytag.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Waizengrützſuppe, Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Geräuchert Kalbfleiſch mit einer Reisbrühe, Schweinebraten und Pflaumen. Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Eyerkuchen und Sallat. Bärmkuchen, Butter.

Sonnabend.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Bierſuppe, Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und geräucherter Schinken oder Schulterblatt. Gebratene Tauben nebſt gebackenen Pflaumen. Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Eyer und Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Anmerkung. Weil bey jedem Frühſtücke im Felde Suppe gegeſſen wird: ſo muß ſolche in einem eignen, dazu verfertigten und mit einem Deckel verſehenen irrdenen, ſo genannten Tragetopfe, den Schnittern, wie auch das übrige Zubehör ſolches Frühſtücks, ins Feld zugetragen werden.

Sonntag.

Wenn ein Sonntag unmittelbar auf vorgedachte Tage folget, oder zwiſchen dergleichen Aerndtetagen zu ſtehen kömmt, ſo pfleget man die Mittagsmahlzeit ſolcher Sonntage auch noch einem Aerndtetage, in der Speiſung des Geſindes mit Fleiſch und Braten, gleich zu machen, und muß auch das Gewöhnliche des Ort hiebey nicht aus der Acht gelaſſen werden.

Anmerkungen. Das vorhergehende Schema einer Aerndtewoche muß nun, wie erinnert worden, durchaus nicht gleichſam als ein Kleid angeſehen werden, das jeder Perſon paſſen und angezogen werden könnte. Nein! Es ſoll dieſes Schema nur dazu dienen, daß eine Lehrlinginn den ohngefähren Gang der Speiſung der Schnitter, in allen oder wenigern Tagen einer Woche, ſich vorbilden, und ſich darnach eine lokaliſche Norm berichtigen möge. Denn obſchon das gegebene Schema nur für gute Länder gebildet iſt, ſo iſt es gleichwohl noch nicht, ſo zu ſagen, das höchſte Ideal. Denn z. E. der für alle Tage angeſetzte Bärmkuchen gilt nicht in allen guten Ländern; ſondern ſtatt deſſen ſind, wo nicht bey allen Mahlzeiten, des Mittags doch mancherley Arten des Waizenmehlkuchens, zumal in der Waizenärndte, gebräuchlich, wenn ſchon die Speiſung in der Roggen- und Gerſtenärndte geringer ausfallen ſollte.

Um nun das vorſtehende Schema, nebſt den noch folgenden, recht zu nützen: ſo muß eine angehende Hausmutter das zehente Kapitel dieſes erſten Theiles, von Fragen über die verſchiedenen Speiſungsarten, ſich geläufig machen, um durch Fragen die ihres Orts hergebrachte ſämmtliche Speiſungsarten zu erkunden, und ſodann nach obſtehendem Schema das ihrige zu formiren und herauszubringen.

Eine Aerndtewoche für Harker.

Das Geſinde oder Leute, die das geſchnittene oder abgemähete Korn zuſammenharken, in Garben binden und hernach vom Felde in die Scheunen fahren, und eintaſſen oder einbanſen, müſſen ihre Arbeit bey gutem Wetter mit allem Fleiß und Geſchwindigkeit verrichten, und ſich dabey faſt mehr als bey andern Arbeiten, das Kornmähen ausgenommen, angreifen. Sie werden daher der Billigkeit gemäß auch beſſer, als an andern Arbeitstagen, geſpeiſet. Ihre Speiſung in der Aerndte iſt aber der Speiſung der Schnitter oder Kornmäher nicht gleich, und hat gar viele Abweichungen, die man ſich bekannt machen muß; um nicht theils lächerliche, theils unwirthſchaftliche Irrthümer zu begehen. Denn wenn man den Harkern auch täglich Braten geben wollte, wie ſolches bey den Schnittern in guten Ländern üblich iſt: ſo thäte man ſich ſelbſt Schaden, und würde noch oben drein ausgelachet. Die größte Kunſt beſteht ohnedem ſchon darinn, daß man den Kornmähern, die vielen Tage hindurch, das nöthige Fleiſch zum Kochen und Braten im Vorrath habe, oder herbeyſchaffe. Bey der Harke und dem Korneinfahren muß man ſchlechterdings etwas niedriger gehen.

Mondtag.

Morgenbrod. Hirſeſuppe. Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Klöße mit Tauben, Butter und Käſe. Wenn aber kein Käſe gegeben wird, ſo muß der Butter deſto mehr ſeyn; wie andern Theils Butter erſparet wird, wenn beydes, Butter und Käſe zugleich, auf den Tiſch kommen.

Veſperbrod. Bierkalteſchale, Brod, Butter und Käſe. Anſtatt des Brodtes giebt man auch zu Zeiten Bärmkuchen.

Abend-

Abendbrod. Habergrützſuppe. Eyerkuchen, über welchen gekochte und klein gerührte gebackene Pflaumen mit ihrer Brühe gegoſſen ſind. Butter. Kein Käſe.

Dienſttag.

Morgenbrod. Buchwaizengrützſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Dick gekochte Nudeln und Portionen gekochten geräucherten Schinkens drauf geleget. Butter und Käſe.

Veſperbrod. Eine Koſentkalteſchale, darinn gekochte gebackene, aber ſchon kalt gewordene Pflaumen zerrieben, ſtatt deren aber auch Pflaumenmuß genommen werden kann.

Abendbrod. Trockne Pflaumenſuppe mit geröſtetem Brod. Eyerkuchen ohne Brühe. Butter.

Mittwoch.

Morgenbrod. Habergrützſuppe. Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Stockfiſch mit Mohrrüben. Butter und Käſe.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Graupenſuppe. Eyerkuchen ohne Brühe. Butter.

Donnerstag.

Morgenbrod. Bierſuppe. Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Klöße und geräucherte Schellribben. Butter und Käſe.

Veſperbrod. Wie am Dienſttage.

Abendbrod. Heidegrützſuppe. Eyerkuchen und Sallat. Butter.

Freytag.

Morgenbrod. Hirſeſuppe. Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Mehlbrey und gebratener Speck. Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Graupenſuppe. Eyerkuchen mit aufgegoſſener Brühe von Eſſig und Syrup, mit Mehl ſemiſch gemachet. Butter.

Sonnabend.

Morgenbrod. Heidegrützſuppe. Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Gebacken Obſt mit Klößen von feinem Roggenmehl. Butter.

Veſperbrod. Wie am Dienſttage.

Abendbrod. Buttermilchſuppe. Eyerkuchen ohne Brühe. Butter.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch.

Anmerkungen. Wenn zur Zeit der Kornärndte ein Schwein geſchlachtet worden, ſo müſſen die Leber- und Blutwürſte von den Harkern des Abends, anſtatt der Eyerkuchen, gegeſſen werden, weil ſie nicht lange dauern. Man muß ſie daher um dieſe Zeit geſchwinde in den Rauch bringen, aber auch für die Unterhaltung eines beſtändigen Schmauchs in der Küche ſorgen, damit die Würſte nicht von den Maden ergriffen und unbrauchbar werden. Wenn aber auch nun die Würſte in dem Rauche hängen, ſo werden ſie, bey der zu großen Wärme dieſer Jahreszeit, nicht über acht bis neun Tage dauern können. Man muß ſich alſo mit dem Schlachten eines oder des andern Aerndteſchweines ſo einrichten, daß die davon erhaltenen Würſte,

die

die in guten Ländern nur allein von Harkern, und nicht von Schnittern, gegeſſen werden, bald verzehret werden können.

In dem vorſtehenden Schema ſind nicht alle Aerndteſpeiſen für Harker angeführet. Es können deren mehrere angebracht werden, wie ſelbiges in den Kapiteln von Vorkoſten und Fleiſche hin und wieder ſchon, bey einzelnen Speiſen, iſt berühret worden.

Eben dieſes vorſtehende Schema kann auch zum Wegweiſer der Geſindeſpeiſung dienen, wenn Korn eingeführet wird. Beym Veſperbrodte iſt denn nur der einzige Unterſchied dieſer: daß ſolches, wo es üblich iſt, zu Hauſe gegeſſen werde. Dieſes iſt denn Bierkalteſchale, nebſt Butter und Brod.

Uebrigens wird auch wohl den Harkern, wenn die Aecker von dem Wohnhauſe weit entlegen ſind, das Mittagsbrod nebſt dem Veſperbrodte auf das Feld hinausgetragen, oder gefahren. Denn wenn man bey gutem Wetter viele Leute beyſammen hat, ſo kann eine Stunde, und wohl mehr, aufs Nachhauſegehen und Wiederzurückkehren der Leute ins Feld darauf gehen, welche doch aufs Harken kann verwendet werden. Es iſt daher rathſamer, daß die Hausmutter, ſtatt daß alle Leute hereinkommen, dieſes etwa nur von einer einzigen Perſon geſchehen laſſe, und das Mittagsbrod aus dem Hauſe den übrigen im Felde zugetragen werde. Sind aber der Leute beym Harken ſehr viel, ſo muß ihnen das Eſſen mit einem Wagen zugefahren werden. Das Abendbrod aber muß von den Harkern, wie das Morgenbrod, im Hauſe gegeſſen werden.

Eine Aerndtewoche fürs Grasmähen.

Wenn die Heuärndte angeht, ſo findet wieder eine gewiſſe beſondere Speiſeordnung ſtatt, die von der

der Kornärndteſpeiſung in etwas abgeht. Man will aber das Schema zur Speiſung in der Heuärndte auf den Auguſt, nach der Roggen- und Waizenärndte ſtellen; obgleich bey zwey- oder dreyſchürigem Wieſenwachſe die erſte Heuärndte ſchon um Johannis gefällig iſt. Man muß daher bey dem Schema an den Auguſt denken, wenn darinn einiger Vorkoſten erwähnet wird, die als Zeitſpeiſen in gedachtem Monate, aber nicht im Junius, zu haben ſind.

Mondtag.

Frühſtück im Hauſe um fünf Uhr. Brandtwein, Butter und Bärmkuchen.

Frühſtück im Felde um ſieben Uhr. Hirſeſuppe, gekochte Eyer, Brod und Butter.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und geräucherter Schinken, oder dergleichen Schulterblatt. Butter.

Veſperbrod. Brod, Butter und Käſe. Zuweilen wird auch in den erſten Tagen des Grasmähens noch wohl Bärmkuchen zum Veſperbrod in dem Kober den Schnittern mit ins Feld gegeben.

Abendbrod. Eyer und gekochte Gurken. Butter.

Dienſttag.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Heidegrützſuppe, gekochte Eyer, Brod und Butter.

Mittagsbrod. Ertüffeln mit Hammelfleiſch. Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Eyerkuchen und gekochte Gurken oder gemeiner Sallat, wenn letzterer noch im Garten befindlich iſt. Butter.

Mitt-

Mittwoch.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Habergrützſuppe, Brod und Butter.

Mittagsbrod. Linſen und geräucherte Schellribben, oder dergleichen Schulterblatt.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Graupenſuppe, Eyerkuchen, Butter.

Donnerstag.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Hirſeſuppe. Butter und Brod.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch, friſches oder geräuchertes. Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Ertüffelſuppe. Butter.

Freytag.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Heidegrützſuppe, Butter und Brod.

Mittagsbrod. Paſtinaken mit Enten- oder Gänſefleiſch. Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Eyerkuchen, oder vom Mittage her übrig gebliebenes Fleiſch und Gurken. Butter.

Sonnabend.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Habergrützſuppe, Butter und Brod.

Mittagsbrod. Mohrrüben und Saubohnen mit Speck oder Schulterblatt. Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Graupenſuppe, Eyerkuchen, Butter.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbſen und geräuchert Fleiſch.

Anmerkungen. In der Heuärndte wird den Schnittern nicht mehr Bier, ſondern Nachbier, oder Speiſebier, auch bey den Mittagsmahlzeiten kein Brandtwein mehr gegeben.

Das Frühſtück im Felde, welches mit der Suppe angefangen wird, muß, wie in der Kornärndte, den Schnittern zugetragen werden. Das Veſperbrod hingegen müſſen ſich die Schnitter in einem Kober, wie auch das Getränke ſelbſt mitnehmen, wenn ſie des Mittags im Hauſe gegeſſen haben.

Wenn die abzumähenden Wieſen vom Hauſe zu ſehr entfernet ſind, ſo iſt es beſſer, den Schnittern das Mittagsbrod, Veſperbrod und benöthigtes Getränke hinaus zu ſenden, damit ſie durch Hin- und Hergehen nicht unnützer Weiſe die Zeit verbringen.

Wo die Wieſen Meilen weit vom Hauſe entlegen ſind, als welches gemeiniglich das Schickſal hoch gelegener Oerter iſt, da läßt man die Grasmäher mehrentheils hinfahren, und ihnen ſogleich das auf ſo viele Tage benöthigte Eſſen mitnehmen, als ſie von Hauſe wegbleiben müſſen, um die Wieſen hinter einander weg abzumähen. In dieſem Falle hat das Herkommen ſchon gewiſſe Speiſen, ihrer Art und Vielheit nach, feſtgeſetzet, welches die Hausmutter wiſſen und beobachten muß. Denn darinn weniger thun wollen, als es einmal ſchon von undenklichen Jahren her eingeführet iſt, das hat meiſt immer unangenehme Folgen; wovon mancherley Beyſpiele hin und wieder jungen angehenden Wirthinnen warnend ſeyn ſollen.

Uebri-

Uebrigens wird man aus dieſem letzten Schema erſehen haben, welchen Abfall die Geſindeſpeiſung in der Heuärndte, in Anſehung der Schnitter, habe. Kein Bier, kein Brandtwein, keine Braten mehr, auch viele andere Artikel gemindert. Man kann aber auch hieraus erſehen, wie es die Hausmutter in dieſer Geſindeſpeiſung, in guten und Mittelländern, einer andern in geringern Ländern, wo nur wenige Veränderungen vorkommen, im Ordnen und Zuſammenpaſſen aller ihrer vielfältigerer Speiſevorräthe, zuvorthun müſſe.

Wie aber vorhin eine Aerndtewoche für die Harker in Anſehung der Speiſungsfolge geſchildert worden: ſo ſoll nun ein gleiches für eine Aerndtewoche zum Heumachen, nachdem das Gras abgemähet worden, geſchehen.

Eine Aerndtewoche fürs Heuen.

Mondtag.

Morgenbrod im Hauſe. Hirſeſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Klöße und Speck. Butter.

Veſperbrod Dieſes iſt nun nicht mehr gebräuchlich; es wäre dann, daß die Leute von ihrem Mittagsbrodte im Felde ſich noch etwas erübriget gehabt hätten. In dieſem Falle müſſen ſie ſich eigends dazu nicht hinſetzen. Sie müſſen vielmehr ihr Butterbrod ſtehenden Fußes aus der Hand eſſen. Es wird ihnen alſo kein Veſperbrod beſonders in einem Kober, wie in der Kornärndte, eingeſteckt und mitgegeben, oder gar nachgeſendet.

Abendbrod. Graupenſuppe und Eyerkuchen. Butter.

Dienſttag.

Morgenbrod. Habergrützſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Ertüffeln und Knackwurſt. Butter.

Abendbrod. Hirſeſuppe und Eyerkuchen. Butter.

Mittwoch.

Morgenbrod. Heidegrützſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Paſtinaken mit Tauben gekochet. Butter.

Abendbrod. Habergrützſuppe, Eyerkuchen, Butter.

Donnerstag.

Morgenbrod. Kuchſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Erbſen und gebratener Speck. Butter.

Abendbrod. Erbsſuppe von dem Reſte des mittäglichen Erbſengerichts. Eyerkuchen, Butter.

Freytag.

Morgenbrod. Hirſeſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und Knackwurſt. Butter.

Abendbrod. Habergrützſuppe, Eyerkuchen und gekochte Gurken. Butter.

Sonnabend.

Morgenbrod. Heidegrützſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Linſen und gebratener Speck. Butter.

Abend-

Abendbrod. Buttermilchſuppe, Eyerkuchen, Butter.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch, welches friſch oder geräuchert ſeyn kann.

Anmerkungen. Es iſt vortheilhaft, daß, die Zeit zu erſparen, den Leuten beym Heuen das Mittagsbrod auch heraus getragen oder gefahren werde, wenn die Wieſen nicht nahe am Hauſe gelegen ſind.

Wenn das Nachbier von den Mähern des Graſes allbereit vertrunken worden, ſo müſſen ſich die Heuenden auch wohl mit gutem Koſent begnügen.

Im Fall das Mittagsbrod auf der Wieſe zwar verzehret worden, und unverhoffter Regen die Leute hereintreibt: ſo ſoll die Hausmutter, wenn ſie Taglöhner weiblichen Geſchlechts hat, ſolche nicht entlaſſen, ſondern ſie nebſt ihren eignen Mägden im Hauſe, oder auf dem Hoſe, oder in den Gärten, zu anderer Arbeit ſogleich anſtellen, damit ihr Mittagsbrod nicht vergebens und ungerechnet gegeſſen ſey. Sie muß daher niemals ohne Plan ſeyn, damit ſie ſofort wiſſe, was bey geänderter Witterung mit den Leuten anzufangen ſey. Der Hausvater aber weiſe ſodann auch die Knechte und Taglöhner männlichen Geſchlechts an, was ſie währenden Regenwetters thun ſollen. Eben ſo gut iſt es, wenn das Wetter Vormittags noch unentſchieden iſt, und man doch auf den Mittag, falls noch Heuwetter würde, die Taglöhner nicht zuſammenbringen könnte, daß man ihnen das Morgenbrod gebe, und ſie zu andern Arbeiten anſtelle, die ſie den ganzen Tag beſchäfftigen, dafern das Wetter nicht gut würde. Käme aber Sonnenſchein, ſo wäre gar viel verloren, wenn man nun nicht die ganze Anzahl ſeiner Leute bey-

ſammen hätte, um das Geſchäffte des Heuens zu vollenden. Ein verſäumter halber Tag kann ſehr ſchaden.

Eine Winterwoche im Januar.

Mondtag.

Morgenbrod. Mohnſuppe, wo ſie gebräuchlich iſt, oder eine Mehlſuppe. Streichkäſe.

Mittagsbrod. Kohlrüben mit Ertüffeln vermenget, aufgebratene Leberwurſt. Oel, wo es eingeführet iſt, oder Butter.

Abendbrod. Erbsſuppe, und in Schalen gekochte Ertüffeln, die mit der Schale oder Haut auf den Tiſch getragen, von dem Geſinde daſelbſt abgeſchälet, und zum Butterbrod gegeſſen werden. Wo aber Leinöl üblich iſt, da werden die Ertüffeln des Abends zu Oelſtullen gegeſſen.

Anmerkung. Die auf nur beſchriebene Art zu eſſenden Ertüffeln ſind die allerbereitſamſte Koſt. Denn weil die Ertüffeln nicht, wie bey vielen andern Zubereitungsarten, in der Küche erſt abgeſchälet werden dürfen, ſo iſt dabey nichts nöthig, als daß ſie von dem anklebenden Sande oder Erde einigemal abgeſpület, und darauf mit bloßem Waſſer beygeſetzet werden. Sie bedürfen nicht vieler Zeit, um gahr zu kochen, und werden ſodann in eine Schüſſel geſchüttet und aufgeſetzet. Wenn aber das Geſinde bey der Art, ſie zum Butterbrodte zu eſſen, und ſich ſolche bey Tiſche ſelbſt abzuſchälen, Zeit verbrauchet: ſo ſollen die alſo zu eſſenden Ertüffeln nicht des Morgens oder Mittags auf den Tiſch kommen; indem das Geſinde, zum Schaden der Arbeiten, ſich zu lange bey Tiſche, zumal in kurzen Tagen, verweilen würde. Da aber nach der Abendmahlzeit keine Arbeit auf dem Hoſe mehr

mehr verrichtet wird, ſo muß obbeſchriebene Art die Ertüffeln zu eſſen, nur allein des Abends ſtatt finden, und daraus eine unveränderliche Speiſungsregel gemachet werden. Das Geſinde wollte zwar gern bey allen Tagesmahlzeiten, nach der Suppe, Vorkoſt und Fleiſchſpeiſen, mit Ertüffeln die Mahlzeit beſchließen: allein die Hausmutter muß darein nicht willigen, indem in kurzen Tagen eine halbe, wo nicht ganze Viertelſtunde, bey ſolchen verlängerten Mahlzeiten, keinen gleichgültigen Verluſt in der Wirthſchaft ausmachen kann.

Dienſttag.

Morgenbrod. Mehlſuppe. Streichkäſe.

Mittagsbrod. Sauerkohl und Eyerkuchen, Butter oder Oel.

Abendbrod. Hirſeſuppe, Butter oder Oel, und Ertüffeln in Schalen.

Mittwoch.

Morgenbrod. Mehlſuppe. Streichkäſe.

Mittagsbrod. Graupen und aufgebratene Beutelwurſt dazu. Butter.

Abendbrod. Heidegrützſuppe. Butter oder Oel, und Ertüffeln in Schalen.

Anmerkung. Tages zuvor war Sauerkohl die Vorkoſt zu Mittage. Dieſe und manche andre Vorkoſten können ſo gekochet werden, daß ein oder mehrere folgende Tage noch damit beſetzet werden, und ſie aufgewärmet wiederum auf den Tiſch kommen können. Es könnte alſo, ſtatt der hier angeſetzten Graupen, aufgewärmter Sauerkohl zu ſtehen kommen.

Donnerstag.

Morgenbrod. Kuchſuppe. Streichkäſe.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch, dergleichen Pökelſchaffleiſch ſeyn kann. Butter.

Abendbrod. Erbsſuppe, Butter oder Oel, und Ertüffeln in Schalen.

Anmerkung. Wenn Erbſen die mittägliche Vorkoſt ſind, ſo ſollen ihrer von der Hausmutter jedesmal ſo viel gekochet werden, daß für eine Suppe auf einen darauf folgenden Abend oder Morgen des andern Tages noch Erbſen übrig bleiben. Denn man hat alsdenn an ſolcher Erbsſuppe eine der bereitſamſten Speiſen.

Freytag.

Morgenbrod. Kofentſuppe. Streichkäſe.

Mittagsbrod. Mohrrüben und Ertüffeln unter einander gekochet. Rindskaldaune aus dem Pökel. Butter.

Abendbrod. Habergrützſuppe. Butter oder Oel, nebſt Ertüffeln in Schalen.

Anmerkung. Auch von Mohrrüben und Ertüffeln ließe ſich ſo viel kochen, daß für den folgenden Tag davon noch ein wieder aufgewärmtes Eſſen zu Tiſche kommen könnte.

Sonnabend.

Morgenbrod. Mehlſuppe. Streichkäſe.

Mittagsbrod. Bohnenſuppe und Wurſt. Butter.

Abendbrod. Buttermilchſuppe. Butter oder Oel, nebſt Ertüffeln in Schalen.

Anmerkung. Die Buttermilchſuppe iſt in dieſer Woche nur einmal angeſetzet. Sie muß aber mehr als einmal gekochet werden, wenn in der Woche öfter gebuttert wird.

Sonn-

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbſen und Pökelrindfleiſch.

Anmerkungen. Da vorhin bey einigen Vorkoſten ſchon bemerket worden, wie ſie eines Tages ſo zu kochen, daß davon für einen oder mehr folgende Tage noch aufzuwärmende Eſſen auf den Tiſch zu bringen ſeyn: ſo muß eine kluge Hausmutter ja nicht dieſen Hauptvortheil bey der Geſindeſpeiſung aus der Acht laſſen. Außer ihrer zu erſparenden, und auf andere nützliche Dinge zu verwendenden Zeit, wird ſie mit dieſer Verfahrungsart die Erſparniſſe des Holzes, welches von Jahren zu Jahren theurer wird, ungemein vortheilhaft bewerkſtelligen können. Und da in den Wintermonaten die gekochten Speiſen zum längſten dauern, ſo würde eine auf Erſparniſſe ſo kluge Hausmutter ſich etwa jeden Sonnabend in den Wintermonaten erwählen, um alsdenn Vorkoſten, auch wohl gewiſſe Fleiſchſpeiſen, für die darauf folgende Woche zu kochen, ſie in großen Töpfen oder Schüſſeln (nur nicht, der Diätetik zuwider, in kupfernen Gefäßen) wegſetzen, und ſolche in den folgenden Wochentagen aufgewärmet eſſen zu laſſen. Es ſey der Fall nun, daß an einem Sonnabende Sauerkohl für ſich beſonders, und grüner Kohl auch für ſich beſonders, gekochet worden. In der Kachelofenröhre der Geſindeſtube würde nun des Mondtags eine Schüſſel voll Sauerkohl gewärmet; ſo geſchähe dergleichen des Dienſttags mit grünem Kohl; Mittwochs, wieder aufgewärmter Sauerkohl; Donnerstags aber wieder grüner Kohl in der Röhre gewärmet; und des Freytags wäre noch wohl von der einen Vorkoſt etwas übrig: ſo käme man alſo meiſt die ganze Woche mit aufgewärmten Vorkoſten durch. Nur muß immer nur ſo viel in einer Schüſſel gewärmet werden, als

man denket, daß zu der Tagesmahlzeit hinreichen könne. Und da von den geſchlachteten Schweinen, wie im zweyten Bande der Hausmutter gelehret werden ſoll, viel Dauerwurſt gemachet werden muß, ſo kann man davon auch zugleich in der Röhre ſo viel mit erwärmen laſſen, als des Tages zur Begleitung einer Vorkoſt hinlänglich ſeyn könnte.

In dem vorſtehenden Schema ſtehen für alle Abende Ertüffeln in Schalen. Der dieſer Frucht eigne Geſchmack machet es, daß das Landvolk ihrer, auch bey dem tagtäglichen Genuſſe, nicht müde wird. So lange ſie aber noch vorräthig und nicht übelſchmeckend ſind, läßt man ſie, aus dem Keller oder Sandgruben, für alle Abende in den Wintermonaten da kochen, wo der Käſe um dieſe Zeit eben noch nicht viel im Hauſe ſeyn kann. Man ſparet alſo durch die Ertüffeln den Käſe, und der zu ſparende Käſe kann nun nach gerade getrocknet, und als Dauerſpeiſe zum Altwerden eingeleget, auch aufbewahret werden.

Man wird ferner in dieſem letzten Schema geſehen haben, daß die Suppen nun einen von den Aerndtewochen unterſchiedenen Gang nehmen. Das heißt, ſie werden nicht nur, ihrer innern Güte nach, etwas geringer gemachet, daß z. E. itzt weniger Milch angegoſſen werde: ſondern diejenigen Suppen, die in der Aerndte Morgenſuppen waren, ſind nun blos allein Abendſuppen. Dieſerwegen waren in dieſem Schema Hirſeſuppe, Heidegrützſuppe und Habergrützſuppe nur allein für die Abende angeſetzet. Und ſo muß es nun gehalten werden. Denn die Abendmahlzeiten werden für wichtiger, als die Morgenmahlzeiten, angeſehen.

Iſt Streichkäſe des Orts nicht ungebräuchlich, ſo muß er um dieſe Zeit auf das öfterſte geſpeiſet werden, indem er die Stelle der Butter und Käſe zugleich vertreten muß. Man reichet daher auch mit dem

Streich-

Streichkäſe viel weiter mittelſt des damit beſchmierten Brodtes, als wenn getrocknete oder altgewordene Käſe wie Zubrod gegeſſen werden. Und da, wie kurz zuvor geſaget worden, von nun an auf Einlegung der Dauerkäſe bereits Bedacht zu nehmen iſt, der Streichkäſe aber zu einiger Gewinnung und Erſparung der Dauerkäſe dienen muß: ſo wird er mit Vortheile alle Morgen verſpeiſet. Er wird auch, wo er eingeführet iſt, ſehr gern von dem Geſinde gegeſſen.

Eine Frühjahrswoche im Maymonat.

Mondtag.

Morgenbrod. Mehlſuppe. Butter und Käſe.
Mittagsbrod. Klöße und Eyerkuchen. Butter.
Abendbrod. Erbsſuppe. Butter und Käſe.

Anmerkung. In dieſem Monate ſowohl, als bereits in dem vorhergehenden, iſt es in vielen Gegenden gebräuchlich, daß dem Geſinde zum Veſperbrod ein Butterbrod, welches aus der Hand ſtehenden Fuſſes zu eſſen iſt, gegeben werde, weil nun ſchon die Feldarbeiten wieder ihren Anfang genommen, auch die Tage ſchon ſo lang werden, daß zwiſchen die Mittags- und Abendmahlzeit ein größerer Zwiſchenraum fällt. Denn in den kürzern Tagen der Wintermonate wird etwa des Abends um ſechs Uhr, oder bald hernach, in den länger gewordenen Tagen der Frühlingsmonate aber niemals vor ſieben Uhr gegeſſen.

Dienſttag.

Morgenbrod. Kuchſuppe. Butter und Käſe.

Anmerkung. In dieſem Monate hat das Rindvieh, wo keine Stallfütterung eingeführet iſt, die beſte Weide, und giebt daher auch mehr Milch als vorhin.

Dieſerwegen, da in den Wintermonaten des Morgens nur Käſe allein als Zubrod auf den Tiſch gebracht wird, kommen nunmehr Käſe und Butter zugleich darauf. Dieſes Verfahren hat ſeinen guten Grund; indem die itzt gemachten Käſe nicht wohl mehr, um der Maden willen, zur Dauer zu bringen ſind, und alſo gar bald verſpeiſet werden müſſen. Und da itzt zweyerley Zubrod gegeben wird: ſo darf beydes, der Butter und der Käſe, deſto weniger ſeyn.

Mittagsbrod. Linſen und gekochter Speck. Alter Käſe, oder Schmalz, oder Oel.

Anmerkung. Daß an dieſem Tage bey der Mittagsmahlzeit die Butter weggelaſſen, kömmt daher, weil Speck geſpeiſet worden. An Fleiſchtagen alſo kann die Butter des Mittags ausgeſetzet werden; da man ohnehin die Erſparung der Maybutter, als einer Dauerſpeiſe, für künftige Jahreszeiten ſuchen ſoll. Zwar iſt Mondtags zuvor, nach dem Eyerkuchen, neben dem Käſe auch Butter gegeben worden: es wird aber der Eyerkuchen zwar in etwas, doch nicht ganz und gar, wie Fleiſch oder Speck geachtet.

Abendbrod. Habergrützſuppe, Butter und Käſe.

Mittwoch.

Morgenbrod. Koſentſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Hirſe und Eyerkuchen.

Abendbrod. Hirſeſuppe, Butter und Käſe.

Anmerkung. Da des Mittags Hirſe die Vorkoſt geweſen, ſo mußte ſo viel davon übrig bleiben, daß davon auch die Abendſuppe konnte bereitet werden.

Donnerstag.

Morgenbrod. Mehlſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Erbſen und Pökelfleiſch. Alter Käſe.

Abend-

Abendbrod. Graupenſuppe, Butter und Käſe.

Anmerkung. Wo man bey den Mahlzeiten nicht alten Käſe angeſetzet hat, da iſt allemal ſolcher Käſe zu verſtehen, der zwar geformet und getrocknet iſt, aber nun in der wärmern Jahreszeit nicht mehr zur Dauer, oder zum Altwerden zu bringen iſt. Denn der in den Wintermonaten verfertigte Käſe muß noch gar ſehr geſchonet werden, damit in der Korn- und Heuärndte daran kein Mangel ſey.

Freytag.

Morgenbrod. Erbsſuppe, Butter und Käſe.

Anmerkung. Von den Tages zuvor für die Mittagsmahlzeit gekochten Erbſen mußte noch ſo viel übrig bleiben, daß die Morgenſuppe des folgenden Tages zugleich davon erhalten werde.

Mittagsbrod. Bohnenſuppe und aufgebratene geräucherte Blutwurſt. Butter.

Abendbrod. Heidegrützſuppe, Butter und Käſe.

Sonnabend.

Morgenbrod. Kuchſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Graupenſuppe, Butter und Käſe.

Abendbrod. Buttermilchſuppe, Butter und Käſe.

Anmerkung. Da der folgende Sonntag ein Fleiſchtag iſt, ſo kann der Sonnabend wohl ohne Fleiſch, Wurſt und Eyerkuchen hingehen, wenn nicht das Herkommen ein andres beſtimmet.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch, dergleichen im Frühjahre kein andres, als gepökeltes, mehr

ſeyn kann. Und wenn dieſes nicht mehr vorhanden wäre, ſo muß es Räucherfleiſch ſeyn.

Anmerkung. Es werden bey den Sonntagen hier nur immer die Mittagsmahlzeiten angegeben; indem man vorausſetzet, daß man für die Morgen- und Abendmahlzeiten in den Häuſern des Mittelmannes ſchon etwas gewiſſes eingeführet habe. Nämlich des Morgens Bierſuppe, des Abends aber Bierkalteſchale. Ingleichen daß des Mittags dem Geſinde, ſtatt des Koſents, Bier zum Trinken gegeben werde.

Eine Sommerwoche im Brachmonat.

Mondtag.

Morgenbrod. Erbsſuppe. Butter und Käſe.

Anmerkung. Wenn des Sonntags zuvor die Vorkoſt der Mittagsmahlzeit dicke Erbſen geweſen: ſo war das Ueberbleibſel dieſer Vorkoſt zur Morgenſuppe des folgenden Tages anzuwenden.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und Eyerkuchen. Butter.

Abendbrod. Hirſeſuppe, Butter und Käſe.

Dienſttag.

Morgenbrod. Mehlſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Bohnenſuppe, und gebratener Speck. Butter.

Abendbrod. Heidegrützſuppe, Butter und Käſe.

Mittwoch.

Morgenbrod. Kuchſuppe, Schmalz und Käſe.

Anmerkung. Da Tages zuvor Speck gebraten worden, ſo muß das davon erhaltene Schmalz, wie oben gewieſen worden, ſtatt der Butter des Morgens gegeſſen werden.

Mittagsbrod. Dicke Hirſe und Eyerkuchen, Butter.

Abendbrod. Buttermilchſuppe, Butter und Käſe.

Anmerkung. Wenn jetzt der Sallat in der Größe und Menge ſchon zu haben iſt, daß davon gute Schüſſeln gefüllet werden können: ſo muß dieſe Zeitſpeiſe faſt alle Abende, bald kalt, bald mit Speck oder Schmalz gebrühet, auf den Tiſch kommen. Und dann fällt die Abendſuppe völlig weg, da der Sallat ſtatt derſelben ſeyn muß.

Donnerstag.

Morgenbrod. Kofent- oder Speiſebierſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch. Alter Käſe.

Abendbrod. Habergrützſuppe, Butter und Käſe.

Freytag.

Morgenbrod. Erbsſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Bohnenſuppe und Eyerkuchen. Butter.

Abendbrod. Sallat, Butter und Käſe.

Sonnabend.

Morgenbrod. Mehlſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Graupenſuppe. Butter und Käſe.

Abendbrod. Buttermilchſuppe. Butter und Käſe.

Anmerkung. Da in dieſem Monate ſchon ſehr warme Tage einfallen, ſo kann die Buttermilch als Kalteſchale aufgetragen werden. Auch kann an dergleichen Tagen des Mittags Kalteſchale von geronnener

nener Milch die Stelle der Vorkoſt vertreten, und das Geſinde damit erfriſchet werden.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch, dergleichen geräuchert Rindfleiſch, oder Schweinefleiſch, ſeyn kann. Butter.

Eine Herbſtwoche im September.

Mondtag.

Morgenbrod. Erbsſuppe, Käſe und Butter, oder Pflaumenmuß und Käſe, wenn erſteres vorhanden iſt.

Mittagsbrod. Grüner langer Kohl und Schafkaldaune. Butter oder Leinöl, wo dieſes letztere gebräuchlich iſt.

Abendbrod. Habergrützſuppe, Butter und Käſe, oder anſtatt des letztern Ertüffeln in Schalen.

Dienſttag.

Morgenbrod. Koſent- oder Speiſebierſuppe, Butter und Käſe, oder Pflaumenmuß und Käſe.

Mittagsbrod. Mohrrüben und Ertüffeln unter einander gekochet, und Eyerkuchen darneben. Butter oder Oel.

Abendbrod. Heidegrützſuppe, Butter und Ertüffeln in Schalen.

Mittwoch.

Morgenbrod. Kuchſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Gebrochene Ertüffeln und gebratener Speck. Butter oder Oel.

Abend-

Abendbrod. Gurken, wenn deren noch im Garten vorhanden ſind; ſonſt aber Heidegrützſuppe, Butter und Käſe.

Donnerstag.

Morgenbrod. Mehlſuppe, Butter und Käſe, oder Pflaumenmuß und Käſe.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch. Alter Käſe.

Abendbrod. Erbsſuppe, Butter oder Oel und Ertüffeln in Schalen.

Freytag.

Morgenbrod. Erbsſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Weiße Rüben und Hering. Butter.

Abendbrod. Hirſeſuppe, Butter oder Oel, und Ertüffeln in Schalen.

Sonnabend.

Morgenbrod. Mehlſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Linſen, Butter und Käſe.

Abendbrod. Buttermilchſuppe, Butter oder Oel und Ertüffeln in Schalen.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch. Butter.

Eine Schlachtwoche im November.

Man nennt diejenigen Wochen auf dem Lande Schlachtwochen, die dazu beſtimmet oder ausgeſetzet ſind, daß in denſelben diejenigen Hausthiere, die im Herbſte für die Haushaltung zur Maſt aufgeſtellet geweſen, entweder alle fürs ganze Jahr, oder nur erſt

zum

zum Theil, geſchlachtet werden ſollen. In ſolcher Woche kann und muß nun die Speiſung, gewiſſer Zeitſpeiſen halber, einen veränderten Gang nehmen; daher ich noch eine ſolche Woche hinzufüge, dabey aber vornehmlich auf das in allen Häuſern ſodann gewöhnliche Schlachten der Speckſchweine Rückſicht nehmen muß. Ich ſetze hiebey aber zugleich voraus, daß die Schweine, auch Rinder, am Mondtage geſchlachtet, am Dienſttage aber die Würſte gemachet werden.

Mondtag.

Morgenbrod. Erbsſuppe, Käſe. Iſt Streichkäſe des Orts gebräuchlich, ſo iſt ſolcher zu wählen.

Mittagsbrod. Sauerkohl und Eyerkuchen, Butter.

Abendbrod. Habergrützſuppe. Butter oder Oel und Ertüffeln in Schalen.

Dienſttag.

Morgenbrod. Koſent- oder Speiſebierſuppe. Streichkäſe.

Anmerkung. Butter und Käſe kommen beyde zugleich nur dann erſt des Morgens wieder auf den Tiſch, wenn die Feldarbeit außerhalb des Hauſes und Hofes, nach geendigtem Winter, wieder ihren Anfang nimmt.

Mittagsbrod. Krüllerbſen mit darein gekochtem Speck. Butter oder Schmalz.

Abendbrod. Wurſtſuppe und Wurſt.

Anmerkung. Da nun die Wurſtſuppe eine Zeitſpeiſe allein iſt, und hinter einander weg gegeſſen werden muß: ſo wird ſolche in der Schlachtwoche die Morgen- und Abendſuppe um ſo mehr ſeyn müſſen, weil ſie nur in einer oder der andern Woche des

Jahres

Jahres vorkömmt. Dieſerhalb aber wird ſie von dem Geſinde gar nicht ungern gegeſſen, wenn ſie gleich eine Woche lang und darüber die einzige Morgen- und Abendſuppe ſeyn ſollte. Wird aber Wurſt bey den Abendmahlzeiten nach der Suppe aufgetragen, ſo fällt alles Zubrod weg; indem die Wurſt ſodann die Stelle alles Zubrodtes vertreten muß. Es iſt aber in dieſen Umſtänden die Wurſt als Zubrod diejenige, die in Beuteln gekochet worden. Von dieſer Beutelwurſt, davon auch ein Theil in den Rauch, wiewohl nur auf kurze Zeit zu hängen iſt, wird in eine Schüſſel ſo viel hinein gethan, als zum Abendeſſen hinlänglich ſeyn kann. Man wärmet aber dieſe Wurſt in der Schüſſel, nachdem zuvor Grieben, die Krappen von dem ausgeſchmolzenen Schmeere oder Schweineliefen, oben darauf geleget worden, in der Röhre des Kachelofens; und die ſolchergeſtalt aufgewärmte Beutelwurſt muß anſtatt der Butter aufs Brod geſchmieret und gegeſſen werden. Es wird dadurch auf viele Wochen lang das übrige Zubrod erſparet, und weil es ein verändertes Zubrod iſt, auch nicht ungern gegeſſen.

Mittwoch.

Morgenbrod. Wurſtſuppe. Käſe.

Mittagsbrod. Graupen mit Rindfleiſchbrühe und Selleryblättern gekochet. Ein Gericht Rindfleiſch, dergleichen ein klein gehauener Rindskopf oder andres Knochenwerk, welches zum Einſalzen oder Pökeln nicht tauget, genommen wird.

Abendbrod. Wurſtſuppe, Beutelwurſt.

Donnerstag.

Morgenbrod. Wie am Mittwoch.

Mittagsbrod. Erbſen und friſch Rindfleiſch. Alter Käſe.

Abendbrod. Wie am Mittwoch.

Freytag.

Morgenbrod. Wie am Mittwoch.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und Wurſt. Butter, oder Schmalz, oder Oel.

Abendbrod. Wie am Mittwoch.

Sonnabend.

Morgenbrod. Wie am Mittwoch.

Mittagsbrod. Ertüffeln in Scheiben zerſchnitten, und mit friſcher Rindfleiſchbrühe gekochet. Wurſt. Butter oder Schmalz.

Abendbrod. Wie am Mittwoch.

Sonntag.

Mittagsbrod. Rindfleiſch mit Erbſen; oder, da es noch nahe an der Schlachtwoche iſt, friſch Rindfleiſch mit einer Reisbrühe. Butter.

Anmerkung. Wenn die zu ſchlachtenden Schweine nicht aus der Eichelmaſt ſind, und daher auf einmal zu ſchlachten wären: ſo würde es vortheilhafter ſeyn, die Schweine aus der Hausmaſt in zwoen Friſten zu ſchlachten. Nämlich das erſtemal im November; das zweytemal aber etwa gegen das Ende des Decembers, um die Zeitſpeiſen, Wurſt und Wurſtſuppe, beſſer und öfterer nutzen zu können. Denn ein Theil der Würſte, nämlich die Beutelwurſt, kann nur als Zeitſpeiſe geachtet werden. So hat man auch, wenn nicht allzulange vor Weyhnachten annoch Schweine geſchlachtet werden, dadurch Feſtbraten, die nun noch

friſch ſeyn, und nicht aus dem Pökel oder Rauche genommen werden dürfen.

Uebrigens wird aus den hier vorgeſchriebenen Formen zu erſehen ſeyn, daß bey weitem nicht alle Speiſen darinn aufgeführet werden können. Dieſes wäre viel zu weitläuftig geweſen, ob es ſchon gar ſehr zur Bequemlichkeit angehender Hausmütter hätte dienen mögen. So können auch eben dieſe Formen nicht genaueſte Vorſchriften für alle Klaſſen guter Länder ſeyn; dergeſtalt, daß ihnen ganz buchſtäblich nachgegangen werden müßte. Nein! ſie ſollen nur ein ungefährer Leitfaden ſeyn, woran ſich eine ungeübte Hausmutter gleichſam gängeln und die etwanige Folge der Speiſen in den Tagen einer Woche erſehen ſoll.

Dreyzehentes Kapitel.

Anſchlag und Berechnung der jährlichen Geſindekoſt.

Es kann in vielerley Abſicht ſehr nützlich ſeyn, wenn man auf ein ganzes Jahr den bey der Geſindeſpeiſung zu machenden Aufwand zum voraus wiſſen und überſchlagen kann.

Die Hausmutter ſoll, beſage des eilften Kapitels dieſes erſten Theiles, um mit Zeit- und Dauerſpeiſen ſchicklich umzugehen, ihre Vorrathskammer zur rechten Zeit gefüllet haben. Wie würde ſie aber dieſes thun können, wenn es ihr an der Wiſſenſchaft, Ueberſchläge zu machen, fehlen ſollte?

Wenn hiernächſt der Hausvater mit ſeiner Gattinn ſich ein für allemal auf den Fuß ſetzen wollte: daß der letztern alle Jahre, zu ſeiner Zeit, alles aus den übrigen

übrigen Einkünften der Wirthſchaft, als ein jährliches Deputat der Geſindeſpeiſung, zugetheilet werden ſollte; wie könnte ſolches, ohne einen gewiſſen angenommenen Anſchlag, wohl geſchehen?

Hiernächſt muß es beyden, dem Hausvater ſowohl als der Hausmutter, ſehr angelegen ſeyn, ſolchen Ueberſchlag zu machen, um zu wiſſen, was aus der ganzen Summe der jährlichen Wirthſchaftseinkünſte, nach Abzug des auf die Geſindeſpeiſung zu machenden Aufwandes, der Herrſchaft übrig bleiben könne? Einnahme und Ausgabe ſollen ja gegen einander balanciret werden. Die Geſindeſpeiſung aber machet in vielen Haushaltungen den meiſten Theil der jährigen Ausgabe aus. Man muß daher die letztere wiſſen und in Anſchlag bringen können.

Nun iſt es freylich wohl ausgemachet, daß dieſe alljährige Ausgabe niemals mit mathematiſcher Genauigkeit angeſetzet werden kann. Man muß daher mit einem ſolchen An- oder Ueberſchlage zufrieden ſeyn, bey dem die allergrößte Wahrſcheinlichkeit iſt, daß er unter allen der treffendſte ſeyn werde.

Und da in dem Vorhergehenden öfters iſt geſaget worden, daß die Geſindeſpeiſung von Gegend zu Gegend gar ſehr abweichend und nicht einerley ſey: ſo läßt ſich auch in dieſer Abſicht nicht wohl bis auf die allerunfehlbarſte Summe hinanrechnen; da ohnehin die mehrere oder mindere Arbeitſamkeit des Geſindes der Grund iſt, daß mehr oder weniger des Orts gegeſſen und getrunken werde.

Dieſes vorausgeſetzet, muß man nun bey den allerwahrſcheinlichſten Anſchlägen ſtehen bleiben, und es der Geſchicklichkeit der Hausmutter überlaſſen, daß ſie nicht blos mit den anſchlagsmäßigen Speiſevorräthen auf ein ganzes Jahr auskomme; ſondern auch noch einen Ueberſchuß, oder ſo genanntes Remanet, herausbringen,

bringen, und als Erwerb anſehen könne, wodurch ſie die Hauptſumma des ganzen alljährigen Wirthſchaftsertrages vermehren kann und ſoll.

Da man aber in den vorhin abgehandelten Kapiteln der Geſindeſpeiſung eben nicht auf ſchlechte Länder, ſondern mehr auf Mittelländer, am meiſten aber auf gute Länder geſehen hat: ſo ſollen nur für letztere, nämlich für gute und Mittelländer, Berechnungen des zur Geſindeſpeiſung jährlich erforderten Aufwandes aufgeſtellet, beurtheilet und berichtiget werden. Für Mittelländer will ich zuerſt eine Berechnung herſetzen, und ſolche aus dem Hausvater des Herrn von Münchhauſen hernehmen. Der Anſchlag iſt dabey immer nur auf eine Perſon gerichtet.

I. Berechnung der Geſindekoſt nach dem Hausvater I. 489. für Mittelländer.

1) Roggen, zu Brodkorn, 3 Malter $\frac{2}{3}$ Himten.
2) Gerſte, 3 Himten.
3) Butter, 26 Pfund.
4) Speck, 26 Pfund.
5) Käſe, 52 Stiege.
6) Zugemüſe, Obſt, Milch, u. dergl. zu Gelde gerechnet, 4 Thlr. 18 Mgr.
7) Für Licht und Feurung, 2 Thlr. 18 Mgr.

Alles in Summa zuſammen, 31 Thlr.

Beurtheilung dieſer Berechnung.

Es muß ſofort einem jeden, der die vorhergehenden Kapitel der Geſindeſpeiſung der Hausmutter durchgeleſen hat, einleuchten, daß die obſtehende Berechnung des Hausvaters einzig und allein nur auf Mittelländer paſſen könne, weil kein Waizen zu Ku-

chen und Mehlſpeiſen ausgeworfen iſt. So iſt auch nur ſo viel Speck, und keine andre Fleiſchart, in Anſchlag gekommen, als eben für einen Dienſtboten jährlich in Mittelländern zureichen kann.

Nun muß es nicht die Meynung des Hausvaters geweſen ſeyn, daß außer dem Speck gar keine andre Fleiſchart auf den Geſindetiſch kommen ſolle. Denn unter dem in Anſchlag gebrachten Roggen, hauptſächlich aber der Gerſte, ſoll auch ſo viel mitbegriffen ſeyn, daß das Hühnerfutter, um Eyer zu erhalten, und ſolche zu Eyerkuchen anzuwenden, ingleichen Haber, eine oder die andre Gans, zum Kochfleiſch oder zum Braten, aufzufüttern und zu mäſten, übertragen werde.

Eben ſo müßte, unter dieſer Berechnung beyder Kornarten, auch noch wohl ſo viel begriffen ſeyn, daß Graupen und Grütze zu Dauerſpeiſen, wenn keine Zeitſpeiſen, nach der Jahreszeit, vorhanden ſeyn können, gleichfalls übertragen würden.

Da aber in obſtehender Berechnung das Kornmaas manchen Leſerinnen unbekannt ſeyn kann, ſo iſt zu wiſſen, daß 1 Malter 6 Himten enthalte, 1 Himte aber 1536 Par. Cub. Zoll. Oder nach dem Gewichte: Ein Himte hat 42—48 Pfund Roggen, Gerſte aber 37 — 42 Pfund, Calenbergſchen Gewichts.

Eine Stiege ſind 20 Stück, kämen alſo 20 Käſe auf jede Woche im Jahre. Die Größe der Käſe wird aber durch den Landesgebrauch beſtimmet.

Was aber das in der Berechnung ausgeworfene Licht anbelanget, ſo machet davon der Hausvater folgende beſondre Rechnung.

Oel giebt man den Ackerknechten, ihrer zwey und zwey, alle Wochen von Nicolai bis Lichtmeß 12 Loth, 14 Tage vor Nicolai und 14 Tage nach Lichtmeß wöchentlich

chentlich 8 Loth, wobey ſie füttern müſſen, vor Tage Futter ſchneiden, Vieh putzen, und des Abends eſſen. Spinnemägde bekommen in kurzen Tagen wöchentlich 12 Loth und darüber. Auf 1 Perſon rechnet man, nebſt der übrigen Koſt, 2 Pfund Brod.

In Anſehung des Deputats zum Licht, könnte man ſo ziemlich die Rechnung für alle Länder annehmen, daher wir dieſe Rubrik, in den Anſchlägen für gute Länder, übergehen wollen.

II. Berechnung der Geſindekoſt, nach Eckharts Experimentalökonomie, für gute Länder.

1) Korn zu Brod, 10 Scheffel; jeder Scheffel wiegt 80 Pfund. Ob nun gleich in der Mühle die Kleye abgeht, ſo wird ſich dennoch finden, daß wegen der im Brodte befindlichen Feuchtigkeit, aus jedem Scheffel Korn accurat 80 Pfund Brod gebacken werden. Kömmt alſo auf jeden Tag 2 Pfund 6 Loth Brod.
2) Gerſte, 2 Scheffel zu Mehlſpeiſen und Graupen, von 60 Pfund.
3) Erbſen, 1 halber Scheffel zum Kochen von 90 Pfund.
4) Linſen, 1 Viertel-Scheffel.
5) Heidegrütze, 1 Viertel-Scheffel.
6) Kraut und Rüben, ingleichen Ertüffeln ſo viel, als die Perſon eſſen will.
7) Salz, 1 halber Scheffel.
8) Zu Butter, Käſe und Milch die Nutzung von einer Zehn-Thaler-Kuh, oder von einer Kuh, die 52 Pfund Butter giebt, kömmt täglich 4¼ Loth, das Kalb aber bleibt der Herrſchaft.
9) Ein fett Schwein, welches ausgeſchlachtet 78 Pfund wiegt, kömmt wöchentlich 1½ Pfund,

 nämlich

nämlich die Woche dreymal Schweinefleiſch, ausgenommen die Würſte.

10) Ein Viertel von einer ausgemärzten Kuh, wiegt 52 Pfund, kömmt alle Wochen zwey Tage ½ Pfund.

11) Ein und ein halb Märzſchaf, wiegt 52 Pfund, kömmt wöchentlich zwey Tage allezeit ½ Pfund.

In Betracht nun, fähret Eckhart fort, alle Tage ein halb Pfund Fleiſch, ſatt Brod, Butter, Käſe und Zugemüſe in Menge, und zwar Kraut und Rüben ungemeſſen ſtipulirt worden; ſo werden wir uns alſo gewiß an unſerm Geſinde nicht verſündigen. Was den Trunk anlanget, wollen wir dieſe Verfügung machen, daß der Braumeiſter, bey jedem Brauen, ein Faß gut Geſindebier beſonders machen, und dem Hochmeiſter für ſein Volk ſo viel abliefern ſoll, als ſie trinken wollen. Und was letztens die Leuchtung anbetrifft, ſoll der Hochmeiſter entweder jährlich 75 Pfund Oel aus unſrer Factorey, oder 2 Scheffel Rübſen dazu erhalten.

Beurtheilung dieſer Berechnung.

Der Urheber dieſer Berechnung war zu ſeiner Zeit ein Meiſter in der Verfertigung treffender Anſchläge, wovon die angeführte und zu Jena 1754 gedruckte Experimentalökonomie deſſelben zeuget. Es hat mich immer ſehr gewundert, daß dieſes Hauptbuch in der Oekonomie ſo wenig bisher gekannt worden. Auf dieſe Oſtermeſſe wird es, öffentlichen Berichten nach, berichtigter wieder aufgeleget werden. Da Eckhart ſich in vielen Ländern umgeſehen hatte, und die Oekonomie immer ſein Hauptaugenmerk geweſen, ſo konnte er auch obſtehende Berechnung ziemlich treffend, für gute Länder, abpaſſen. Er hatte in

in gedachter Schrift S. 181. folgendes Principium feſtgeſetzet:

Man findet zwar Länder und Gegenden, wo dem Volke ſehr elendes Eſſen und Trinken gegeben wird; da aber Pferde und Ochſen als unvernünftige Thiere darthun, daß, wenn ſelbige wacker zu freſſen bekommen, auch wacker arbeiten; hingegen wenn ſie nicht ſatt, oder nur Stroh und Heckſel erhalten, faſt nicht aus der Stelle gehen wollen, auch bey ſo geſtalten Sachen auf die letzt nicht mehr können: ſo wollen wir, als nunmehr in der Landwirthſchaft geübte Wirthe, in Anſehung erwähnter Hinderniſſe, und daß wir friſche, muntere, ſtarke, geſunde Knechte und Mägde haben, welche Saat- und Aerndtenszeit, wenn es Noth thut, Tag und Nacht herzhaftig und unermüdet, die ſtärkſte Arbeit verrichten können, zum Grunde feſtſtellen, daß all unſer Geſinde

Satt und vollauf, gut zu eſſen und zu trinken,
Satt und guten Lohn, alle Vierteljahre, auch
Satt und beſtändig gute Worte, und dann
Satt und vollauf Arbeit haben ſolle.

Die Berechnung aber der Eckhartiſchen Geſindekoſt, wenn ſolche mit der aus dem Hausvater verglichen wird, bezeuget es ſofort, daß ſie nur auf gute Länder geſtellet ſey. Auch hat Eckharts Principium, wegen der Geſindeſpeiſung, hin und wieder in den vorhin abgehandelten Kapiteln dieſes erſten Theiles der Hausmutter, ſeine Rechtfertigung gehabt; allwo geſaget worden, daß animaliſche Speiſen die meiſte Nahrung geben. D. Zückert aber, in ſeiner vortrefflichen Abhandlung von den Nahrungsmitteln, ſaget S. 30. alſo: „Es giebt Nationen, denen die Geſetze das Fleiſcheſſen ganz und gar verbieten, und die bey einer blos vegetabiliſchen Koſt ganz gut fahren. Al-

lein es; iſt doch auch wahr, daß mehrentheils die von Vegetabilien allein lebenden Menſchen ungleich ſchwächer ſind, als die, welche vom Fleiſcheſſen leben. In den katholiſchen Ländern bemerket man zur Faſtenzeit, daß die Leute, insbeſondere die Handwerker, weil ſie alsdenn kein Fleiſch eſſen dürfen, an Kräften abnehmen, und zu ſtarken Arbeiten untüchtig ſind.“ Gute Länder erfordern mehr Arbeit, daher auch eine beſſere Geſindeſpeiſung ſchon längſtens daſelbſt eingeführet iſt.

Die Eckhartiſche Berechnung iſt noch nicht einmal für alle Klaſſen guter Länder paſſend. Denn es fehlet der Waizen darinn zu Kuchen, Suppen, Klößen und Eyerkuchen.

Auch fehlen mehr andre Artikel: Hirſe, gebacken Obſt, Habergrütze ꝛc. Die Würſte aber ſind gar weggelaſſen, und allein dem herrſchaftlichen Tiſche zugeeignet worden. Da aber, wie aus den vorigen Kapiteln dieſes erſten Theiles der Hausmutter zu erſehen iſt, mit den Würſten allerley Art ſo viel auf dem Geſindetiſch ausgerichtet wird: ſo ſollen ſelbige, in der Berechnung der Hausmutter, nicht ausgelaſſen werden.

Es iſt zu wenig geſaget, daß nur 80 Pfund Brod, Berliniſchen Maaßes und Gewichts, denn darnach rechnet Eckhart, herauskommen ſollen.

Man nimmt an, daß der Berliner Scheffel 80 Pfund Roggen enthalte, obſchon in manchen Gegenden Roggen gefunden wird, der an 84—86 Pfund wiegt. Rechnet man nun in der Mühle 5 Pfund Abgang, daß 75 Pfund grob Roggenmehl übrig bleiben, ſo müſſen ohnfehlbar 100 Pfund Brod, eher mehr als weniger, daraus gebacken werden. Es ſollen daher in der Berechnung der Hausmutter nur 9 Scheffel Brodkorn, Berliner Maaßes, in Anſchlag kommen.

Man

Man hätte gar bis auf 8 Scheffel herunter gehen können; man muß aber in guten Ländern hin und wieder auf fein Roggenmehl zu Suppen und Bärmkuchen, des Einbrockens des Brodtes zu Suppen, und des Einkrumens deſſelben zu Kalteſchalen nicht zu gedenken, Rückſicht nehmen.

Von der Butter müßte auch noch wohl etwas herunter, beſonders wo Pflaumenmuß und Streichkäſe eingeführet ſind. Man kann auf 30 — 40 Pfund herunter gehen.

Wenn alle Tage Fleiſch geſpeiſet werden ſoll, ſo müßte man wohl, im Fall die Geſindeſpeiſung einem Hochmeiſter, Verwalter oder Meyer veraccordiret würde, der **Eckhartiſchen** Rechnung nachgehen. Dafern aber eine geübte Hausmutter die Küche wohl verſteht, ſo muß ſie es durch gute und öfters veränderte Vorkoſten dahin bringen, daß niemals genau ein halb Pfund Fleiſch auf die Perſon darauf gehe. Sie kann wenigſtens ganz ſicher allemal 2 — 6 Loth daran fehlen laſſen. Sie muß aber auch nicht alle Tage Fleiſch in gewiſſen Jahreszeiten zu Tiſche bringen; ſondern mit Würſten und Eyerkuchen die Stelle des Fleiſches erſetzen. In ſehr vielen Gegenden guter Länder muß alſo die Hausmutter mit dem vierten Theile des Fleiſchanſchlages weniger auskommen, und darinn ihre Geſchicklichkeit zeigen können. Die **Hausmutter** ſoll daher nur $136\frac{7}{8}$ Pfund Fleiſch, worunter die Braten auch begriffen ſeyn müſſen, in Anſchlag bringen; da der **Eckhartiſche** $182\frac{1}{2}$ Pfund auf die Perſon jährlich beſaget.

Fürs Getränke ſollte doch **Eckhart** etwas beſtimmtes angegeben haben. Er ſaget in einem gewiſſen Ideale, es ſolle aus der Brauerey, von jedem Brauen allemal ein Faß **gut Geſindebier** beſonders

 gema-

gemachet, und dem Geſinde ſo viel Bier gereichet werden, als es immer trinken will.

Hier wäre näher zu ſagen geweſen, was Geſindebier eigentlich ſeyn ſoll. Es iſt nicht wohl anzunehmen, daß Eckhart ſolches Bier verſtanden habe, wie es ſeyn ſoll, wenn es auf dem herrſchaftlichen Tiſche getrunken wird, oder wie es aus dem Brauhauſe den Krügern und Schenken, von brauberechtigten Herrſchaften auf dem Lande, zum Verkauf oder Ausſchenken überlaſſen wird. Denn wider dieſen Aufwand würde jede Herrſchaft ſich erklären, und ihn nicht einführen können und wollen. Es iſt auch dieſe Methode des tagtäglichen und ganz unbeſtimmten Biertrinkens noch wohl nirgends Mode geweſen. Genug iſt es, daß eigentlich ſo genanntes Bier in guten Ländern nur zu gewiſſen Zeiten, als in der Aerndte, an Sonn- und Feſttagen ꝛc. allein dem Geſinde gereichet werde.

Es hat daher Eckhart unter ſeinem Geſindebiere wohl nichts anders, als geringes Nachbier, oder Speiſebier verſtanden; wenigſtens muß ſolche Erklärung doch angenommen werden. Aber zu allen Zeiten nichts anders als Speiſebier dürfte dem Geſinde wohl nicht gefallen, und es wäre wider den urälteſten Gebrauch guter Länder: da den Schnittern in der Kornärndte ordentliches Bier, eben denſelben aber beym Grasmähen ſo genanntes Nachbier, wo nicht auch noch mancher Orten eigentliches Bier gereichet wird. Nachbier, Speiſe- oder Tiſchbier, wird auch in Mittelländern den Kornſchnittern, doch faſt mehr auch eigentliches Bier gegeben. Der ſo genannte Koſent aber in guten Ländern, welcher das gemeine Getränke des Landvolkes iſt, kann daſelbſt beynahe ſchon Nachbier heißen; denn er wird ſo ſchlecht und ſo ſehr dünne

eben

eben nicht gebrauet und getrunken, als es in Mittelländern geſchieht.

Das eigentliche Bier aber iſt in Deutſchland, ſeiner Stärke nach, ſehr verſchieden. Und es kömmt nun hauptſächlich darauf an, welchen Grad der Stärke das Aerndtebier eigentlich haben ſolle.

Die ſo genannten März- oder Lagerbiere, die in einigen Gegenden gebrauet, und des Sommers getrunken werden, ſind die allerſtärkſten. Sie müſſen es auch ſeyn, weil ihre Dauer oder Währung einzig und allein von ihrer mehrern oder mindern Stärke abhängt. Biere dieſer Art ſind wegzulaſſen, wenn man andre etwas geringhaltigere haben kann. Denn ſie erhitzen den Arbeiter in der Aerndte gar zu ſehr; und je heißer die Tage ſind, deſto größer wird der Durſt. Iſt kein geſetzliches, oder durch Herkommen beſtärigtes Maaß des Aerndtebieres eingeführet, ſo muß der Mann des Tages wohl an die vier bis ſechs Maaße, und nach Beſchaffenheit der Arbeit und Tageshitze, noch wohl mehr trinken. Hieraus muß aber nicht nur Betrunkenheit entſtehen, ſondern auch der Grund zu gefährlichen Krankheiten geleget werden, die auch gemeiniglich nach ſehr heiß geweſenem Aerndtewetter auszubrechen pflegen. Hier iſt es nun in der That dem Geſinde Wohlthat, wenn ihm ein minder ſtarkes Bier gereichet wird, welches den Durſt beſſer löſchet, und doch auch den Abgang der Leibeskräfte zur allerſchwereſten Arbeit erſetzet. Denn dieſe Zwecke werden durch Biere letzterer Art am gewiſſeſten erhalten; dagegen die allzuſtarken und ſehr hitzigen Biere, durch noch vermehrtere Heraustreibung des Schweiſſes, mehr abmatten als ſtärken. Dieſe Biere haben zwar an und für ſich, wie es der Erfahrung ganz gemäß iſt, eine den abgematteten Leib des Arbeiters gar ſehr ſtärkende Kraft. Allein der Leib muß nicht mehr,

um ſolcher zu genießen, in der anhaltendſten Bewegung bleiben. Denn in dieſem Falle thun die ſo ſehr ſtarken Biere gerade das Gegentheil.

Meinen Erfahrungen zu Folge iſt ein ſolches Aerndtebier das angemeſſenſte, wenn von einem Scheffel Gerſtenmalze eine Tonne Bier gezogen wird. Der Scheffel Malz muß 60 Pfund, die Tonne Bier aber 120 Maaß oder Quarte, Berliniſchen Maaßes, enthalten. Iſt man auf dem Lande berechtiget, wenigſtens ſein Aerndtebier brauen zu dürfen, ſo bleibe man bey der angegebenen Proportion. Sie iſt für Herrſchaft und Geſinde die vortheilhafteſte, und ſoll nun in dem beſtimmteren Anſchlage der Hausmutter feſtgeſetzet bleiben.

III. Berechnung der alljährigen Geſindekoſt für gute Länder, nach der Hausmutter.

1) Ein Scheffel Waizen, zu Mehlſpeiſen.
2) Neun Scheffel Roggen, zu Brod und Mehlſpeiſen.
3) Ein Scheffel Gerſte, zu Graupen und Grütze.
4) Ein halber Scheffel Haber, zu Grütze.
5) Ein halber Scheffel Erbſen, zum Kochen.
6) Zwey Metzen Linſen.
7) Vier Metzen Heidegrütze.
8) Sechs Metzen geſtampfte oder ausgemachte reine Hirſe.
9) Drey Metzen Mohn.
10) Vier Metzen gebacken Obſt.
11) Zwey Scheffel grüne reife Pflaumen zu Muß.
12) Gartengewächſe, als Kraut, Rüben und Ertüffeln, ſo viel als eine Perſon des Jahres eſſen kann.
13) Ein halber Scheffel Salz.

14) But-

14) Butter, 40 Pfund.
15) Käſe, 4 Schock.
16) Milch, 40 Quart oder Maaß, zu allerley Kuchen und Milchſpeiſen.
17) Schweinefleiſch, worunter die geräucherten Speckſeiten und Schinken, aber noch nicht die Wurſt, mit begriffen, 80 Pfund.
18) Rindfleiſch, 36 Pfund.
19) Allerley anderes Fleiſch, als Hammelfleiſch, Schöpſenfleiſch, Federvieh, $20\frac{7}{8}$ Pfund.
20) Eyer, 5 Schock.
21) Getränke, dieſes ſoll beſonders berechnet werden, nach Verſchiedenheit der Zeiten und des Geſindes.

Beurtheilung dieſes Anſchlages.

1) Weil mit dieſer Berechnung auf gute Länder, wo der Waizenbau floriret, und unter denſelben wiederum auf ſolche geſehen wird, wo Kuchen und allerley Fladen gebacken werden: ſo iſt ein Scheffel Waizen das wenigſte, welches angeſchlagen werden kann. Klöße und Eyerkuchen erfordern auch hier eben nicht Roggenmehl, wie in Mittelländern, ſondern Waizenmehl. Manche Suppen desgleichen.

2) Um 730 Pfund Brod, täglich alſo 2 Pfund, herauszubringen, würden nicht viel über $7\frac{1}{4}$ Scheffel Roggen erfordert werden; allein es kann nicht weniger in Anſchlag kommen, da man auch auf einige Kuchen von Roggenmehl, Brocken und Mehl zu Suppen, auch Krumen zu Kalteſchalen, ſehr rechnen muß: wenn gleich die übrige Speiſung mittelſt der Vorkoſten ſo gut eingerichtet wäre, daß ein und der andre Dienſtbote nicht völlig 2 Pfund Brod des Tages verzehret.

3) In

3) In guten Ländern müſſen mancherley Speiſen, als ein Vorzug vor Mittelländern ſeyn. Daher darf die Gerſte zu Graupen und Grütze nicht ausgelaſſen werden; zumal da die Graupen eine ſehr derbe und gegenhaltende Koſt abgeben. Eckhart hat 2 Scheffel Gerſte angeſchlagen, aber viele andere Vorkoſten weggelaſſen. In guten Ländern ſollen aber alle Arten der Geſindekoſt vorräthig ſeyn. Hier nun in dieſem Anſchlage fehlet keine derſelben, daher auch nur 1 Scheffel Gerſte angeſchlagen werden ſoll.

4) Habergrütze iſt eine unentbehrliche Koſt in guten Ländern, woraus ſogar eine der beſten Aerndteſuppen bereitet wird. Sie kann daher nicht weggelaſſen werden.

5) Weil Erbſen, nach Anweiſung voriger Kapitel dieſes erſten Theils der Hausmutter, zu Suppen und Vorkoſt ſehr genützet werden, und unter allen Vorkoſten am meiſten ſättigen: ſo kann nicht weniger als ein halber Scheffel auf die Perſon gerechnet werden.

6) Linſen werden nicht überall gebauet, und können weit weniger mit Bequemlichkeit gekochet und zu Folgeſpeiſen, gleich den Erbſen, angewendet werden; weßhalb nur 2 Metzen ausgeworfen ſind.

7) Heidegrütze wird auch da, wo ſie nicht erbauet wird, ſehr gern gegeſſen. Sie wird daher in guten Ländern aus der Nachbarſchaft erkauft, oder gegen andere Naturalien, daran Mittelländer, die Heidekorn bauen, Mangel haben, ausgetauſchet. Mittelſt derſelben werden die Suppen vornehmlich verändert, um die Einerleyheit derſelben in etwas zu vermeiden.

8) Auch mit der Hirſe wird es ſo gehalten. Wenn ſie ſchon nicht irgendswo erbauet wird, pfleget man ſie doch einzukaufen oder einzutauſchen. Und in guten

guten Ländern, wo ſie ſelbſt etwa nicht erbauet wird, iſt ſie faſt mehr als in Mittelländern eine ſehr vorzüglich geachtete Speiſe. Es iſt dieſerwegen gar nicht zu viel, daß 6 Metzen reine Hirſe auf die Perſon angeſchlagen werden, theils zur Suppe, theils zur Vorkoſt.

9) Mohn wird auch zu Suppen in guten Ländern ſehr gern gegeſſen, muß auch, wenn die Butter knapp geworden, oft die Stelle des Zubrodtes vertreten. Die davon gemachten ſo genannten Mohnſtritzen aber ſind überall Delikateſſe fürs Landvolk. Man hat daher 3 Metzen für die Perſon in Anſchlag gebracht.

10) Gebacken Obſt wird als Vorkoſt ſehr geliebet, und in guten Ländern faſt unter die Delikateſſen des Landmannes gerechnet. Sollte man es ihm nun daran wohl fehlen laſſen?

11) Pflaumenmuß iſt eine ſehr geſunde Koſt, und dienet vornehmlich zur Veränderung des Zubrodtes. Auch hieran ſoll kein Mangel in guten Ländern ſeyn. Er darf nicht blos als Zeitſpeiſe im Herbſte allbereit verzehret ſeyn. Man hat daran eine Dauerſpeiſe auf mehr als ein Jahr.

12) In Anſehung der Gartengewächſe läßt man es mit Eckharten bey dem allgemeinen Satze: ſo viel das Geſinde eſſen mag und will. Der Hausvater muß es von der Geſchicklichkeit der Hausmutter erwarten, daß ſie durch gute und veränderte Bereitung der Gartengewächſe, als einer Zeitſpeiſe, deſto mehr der Dauerſpeiſen ſchonen, und in Anſehung letzterer einigen Ueberſchuß herausbringen könne.

13) Ein halber Scheffel Salz iſt eben nicht zu viel, ſonderlich wenn man aufs Pökelfleiſch rechnet. Wo aber in fiſchreichen Gegenden viele Salzfiſche gekochet werden, welches aber eben ſo oft nicht geſchieht, da würde dieſes Maaß des Salzes kaum hinreichen. Geſetzt aber, der halbe Scheffel Salz ſey

für

für eine Perſon zu viel, ſo muß doch das übrige Gewürz, als Pfeffer und Ingwer, darunter mit begriffen ſeyn.

14) Butter, wenn Schmalz, Muß und Mohn, auch Wurſt zu Hülſe genommen werden, könnte noch wohl faſt an die 30 Pfund herunter geſetzet werden. Da aber in einem oder dem andern nur benannten Artikel Abgang ſeyn könnte: ſo will man in Berechnung einer ſo täglichen Speiſe, als die Butter in guten Ländern iſt, nicht zu wenig thun. Genug iſt es, wenn die Hausmutter einige Pfunde Butter von der Geſindeſpeiſung, wie von den andern übrigen angeſchlagenen Naturalien, erübrigen und ſich zum Gewinnſte anrechnen kann.

15) Käſe hätten etwas mehr oder weniger können aufgeführet werden. Man kann in Anſehung ihrer Zahl aber um deshalb weniger auf das ungefähre nächſte Maaß kommen, indem ſie in Anſehung ihrer Größe, in geringen Länderentfernungen, gar ſehr von einander abgehen. Man ſollte ſie zwar lieber dem Gewichte nach angeben wollen, allein dieſes würde auch nicht treffen, da die Handkäſe bald trockner, bald feuchter, dieſerhalb aber bald mehr, bald weniger ſchwer ſeyn können. Wo aber ſtark auf alten Käſe gehalten wird, da reichet man mit ſelbigem weiter, als mit ſolchem, der weniger alt, oder noch ſehr jung iſt.

16) Milch, darunter iſt allein ſüße Milch zu verſtehen, weil ſolche in guten Ländern zu Klößen, Eyerkuchen, Suppen und Hirſe ſehr gebrauchet wird. Es ſind daher 40 Quart das allermindeſte, die angeſchlagen werden können. In manchen Gegenden, wo eine gute Viehzucht iſt, und ſogar wohl ſüße Milchkalteſchalen gegeſſen werden, ſollten wohl kaum 60 Quart zureichen. Buttermilch und geronnene ſaure

Milch

Milch aber werden, ihres geringen Werths halber, gar nicht in Anſchlag gebracht.

17. 18. 19) Wenn die Frage wäre, wie viel Fleiſch ſoll angeſchlagen werden, wenn die Geſindeſpeiſung nicht von der Herrſchaft, ſondern durch einen Verwalter, Hochmeiſter oder Meyer, nach einem gewiſſen Verding, geſchehen ſoll: ſo hätte man den Eckhartiſchen Anſchlag, der 182½ Pfund der Perſon jährlich zueignet, unterſchrieben. Da aber der in den vorigen Kapiteln gegebene Unterricht in der Geſindeſpeiſung lehret, wie ſtatt des Fleiſches, mit Wurſt und Eyerkuchen, auch mancher gut bereiteter Vorkoſt, die Stelle des Fleiſches erſetzet werden kann: ſo hat man in dem Anſchlage der Hausmutter nur die Summe auf 136⅞ Pfund ſetzen wollen. Schweinefleiſch das meiſte, indem darunter das Speck, als die allerunentbehrlichſte Dauerſpeiſe, begriffen iſt, und daher auch das allermeiſte in der Geſindeſpeiſung thun muß. Die Wurſt läßt ſich dem Gewichte nach nicht ſo wohl angeben, und man thut in Anſehung derſelben am beſten, wenn man ſaget, daß ſo viel Wurſt auf einen Dienſtboten zu rechnen ſey, als von einem großen Speckſchweine gemachet werden kann. So hätte man denn über dieſen Punkt doch auch etwas beſtimmtes.

Rindfleiſch, weil doch alle Jahre Kühe in großen Haushaltungen auszumärzen und zu ſchlachten ſind, auch ſelbiges faſt alle Sonntage gekochet wird, hat man an 36 Pfund gerechnet. Hievon müſſen an die 80 Mahlzeiten für eine Perſon beſtritten werden; da man es annimmt, daß eine geübte Hausmutter nicht genau täglich ein halb Pfund Fleiſch verbrauchet, indem ſie ihre Vorkoſten gut und verändert zu kochen weiß.

Die übrigen Fleiſcharten müſſen der Hausmutter willkührlich ſeyn, und will man keine derſelben auf

gewiſſe

gewiſſe Pfunde ſetzen. Es kann bald Kalbfleiſch, bald Hammelfleiſch, auch wohl Hausgeflügel, nach jeden Orts eigner Lage und übrigen Umſtänden, unter einander bald mehr, bald weniger ſeyn: nur daß in Anſehung dieſer drey Fleiſcharten, worunter auch die Braten mit begriffen ſind, die ausgeworfenen $20\frac{7}{8}$ Pfund eben nicht überſtiegen werden ſollen. Nur wäre noch zu erinnern, daß die Pfunde des Rindfleiſches da zu mindern ſind, wo im Herbſte viele Märzſchafe geſchlachtet, und eingepökelt oder geräuchert werden. Je mehr Pfund Schaffleiſch alſo für die Geſindeküche in Rechnung kämen, deſto weniger würde Rindfleiſch darinn aufzuführen ſeyn.

Uebrigens iſt noch zu bemerken, daß hier nur das Gewichte des Fleiſches im friſchen Zuſtande genommen iſt, und kein Abſchlag ſtatt finden muß; wenn es z. E. in geräuchertem Zuſtande getrocknet, und deshalb deſto weniger wiegt. Man muß dagegen rechnen, daß des Räucherfleiſches, wenn es ſchon im Gewichte abgenommen hat, gegen das friſche Fleiſch zu rechnen, nicht ſo viel genoſſen werden kann, und dem ungeachtet, in geringerm Gewichte gegeſſen, doch mehr gegenhält, als das mehr wiegende friſche Fleiſch.

20) Die angeſetzten 5 Schock Eyer können gar nicht gemindert werden; da bey der in vorhergehenden Kapiteln beſchriebenen Speiſungsart, wenn man die Wintermonate in etwas ausnimmt, die wöchentlich mehrentheils einigemal zu backenden Eyerkuchen nicht wenig Eyer erfordern. In der Aerndtezeit, Morgens und Abends, welcher Aufwand an Eyern! Daß aber ſo viele Eyer, hauptſächlich aber Eyerkuchen, aufzutragen erfordert wird, kömmt daher, damit der Mangel des friſchen Fleiſches dadurch erſetzet werden möge. Denn, ohne Eyerkuchen und friſchem Fleiſche, müßte ja ſtets Pökel- oder Räucherfleiſch faſt

nur die tägliche Speiſe guter Länder ſeyn. Wenn aber Eyerkuchen mit dergleichen nicht friſchem Fleiſche häufig abwechſeln, ſo werden ſie gern gegeſſen, weil ſie keine eingeſalzene oder geräucherte Speiſe ſind, deren Einerleyheit ermüden würde. In einigen Haushaltungen iſt es nicht nöthig, zu Eyerkuchen ſonderlich ſeine Zuflucht zu nehmen. Nämlich in ſo großen Häuſern, wo faſt alle Wochen Schweine oder Rinder geſchlachtet werden. In dieſen kann es denn wohl nach dem Eckhartſchen Anſchlag ſo ziemlich gehen, und alle Tage Fleiſch gekochet werden, welches wegen des wöchentlichen Schlachtens meiſt immer friſch ſeyn kann. Da aber dergleichen Haushaltungen nur die wenigſten ſind; ſo iſt in geringern die gute haushälteriſche Weiſe angenommen worden, nur im Herbſte oder Winter großes Vieh zu ſchlachten, und das Fleiſch durch Einſalzen oder Räuchern für die folgenden Frühlings- und Herbſtmonate, als Dauerſpeiſe, zu erhalten. Hier nun iſt es nöthig, wie es auch wirklich geſchieht, auf Eyerkuchen ſehr zu halten, und wo ſie einmal eingeführet ſind, auch davon nicht abzugehen; indem die Eyerkuchen eine ungleich wohlfeilere Speiſe, als alle Arten des Fleiſches, ſind.

Es könnte alſo nun eine Hausmutter in guten Ländern ſich an dieſen Anſchlag wohl halten, und ihren Ueberſchlag darnach machen. Sie kann zufrieden ſeyn, im Fall ſich der Hausvater mit ihr auf einen gewiſſen Fuß ſetzen wollte oder müßte, wenn ihr alle, für eine Perſon des Geſindes, jährlich erforderlichen Speiſevorräthe nach ſolcher wahrſcheinlichſten Berechnung bewilliget werden. Es kömmt ſodann auf ihre Fähigkeit an, in einem oder dem andern Artikel noch etwas zu erübrigen; wie es jeder klugen Hausmutter Hauptpflicht bleibet, überall anſtändige Erſparniſſe zu ſuchen und ſich Vortheile zu ſtiften.

Uebrigens merke man ſich noch, daß bey dieſer Berechnung Berliner Maas und Gewicht verſtanden werden muß.

Berechnung des Geſindegetränkes.

1) Männliches Geſinde.

1) Einem Knecht täglich 6 Quart Bier beym Getraidemähen, auf 4 angenommene Wochen, ſind in Summa 164 Quart.

2) In zwo angenommenen Wochen, da Korn geharket und eingefahren wird, zu Bierkalteſchale, täglich ein halbes Quart, ſind in Summa 6 Quart.

3) An Sonn= und Feſttagen, des Morgens zu Bierſuppen, des Abends aber zu Bierkalteſchalen, auch des Mittags bey der Mahlzeit 1 Quart Bier zu trinken, jährlich 108 Quart.

4) Bey einigen andern beſondern Fällen, fürs ganze Jahr 22 Quart.

5) Geſindebier, guter Koſent, oder geringes Speiſebier, wie man es etwa nennen wollte, kann nach Beſchaffenheit der Arbeit und Tageshitze, und damit vereinigter beſondrer Speiſung, nicht für jeden Tag auf ein gewiſſes Maas beſtimmet werden; man will daher fürs ganze Jahr überhaupt rechnen, 3½ Scheffel Gerſte oder Malz, wovon der Scheffel 60 Pfund wiegen ſoll.

6) Hopfen zu dieſem Geſindegetränke 1½ Scheffel, davon der Scheffel 6 Pfund wiegt.

7) 6 Quart oder Kannen Brandtwein des Morgens an Feſttagen, an Aerndtetagen beym Korn= und Grasmähen, auch bey einigen Mittagsmahlzeiten in der Kornärndte.

Beurtheilung dieſer Trankrechnung.

1) Mit dem Aerndtebiere ſieht man hier nicht auf Oerter oder gewiſſe große Haushaltungen, wo von

je her gewiſſe Maaße oder Kannen geſetzlich ſind; wobey es freylich ſein Bewenden haben muß. Man richtet ſein Augenmerk auf ſolche Oerter oder Häuſer, in denen den Schnittern das Bier willkührlich gegeben und getrunken wird.

Wenn, wie oben ſchon erwähnet worden, aus einem Scheffel Malz zu 60 Pfund eine Tonne Bier gezogen wird, ſo muß ſolches weder zu ſchwach noch allzuſtark ausfallen. Die Tonne muß 120 Quart oder Kannen enthalten, das Quart aber oder die Kanne 2 Pfund wiegen. Man nimmt, wie ſchon geſaget, Berliner Maas und Gewicht an; welches künftig in der Folge, ohne weiteres Erinnern, immer zu verſtehen iſt.

Wo ſtarkes Korn ſteht, und tüchtig hinter einander weggemähet wird, da ſind, zumal in heißen Tagen, 6 Quart Bier zur Stillung des Durſtes und Erſetzung der abgehenden Leibeskräfte gar nicht zu viel. In guten Ländern fängt der Schnitter ſchon frühe um 5 Uhr an, und kann ſchon Vormittags faſt 2 Quart Bier ausgetrunken haben. Um 2 Uhr Nachmittags muß er wieder anfangen, und meiſt bis zu Sonnenuntergang hin aushalten, da er denn bey der Mittagsmahlzeit und währender nachmittäglicher Arbeit die übrigen 4 Quart wohl muß zu ſich genommen haben.

Es können kühle und regnichte Mähetage einfallen, an welchen das ausgeworfene Maas eben nicht draufgehen würde. Wenn aber die Temperatur zu Zeiten ſehr heiß eintreten, und die Arbeit doch nicht nachgelaſſen werden kann: ſo treibt die Noth die Schnitter wohl dazu, daß ſie über 6 Maas des Tages austrinken müſſen; wenn ſie gleich ſonſt ordentliche Leute ſind, und von Unmäßigkeit keine Profeſſion machen. Es müſſen alſo dergleichen Tage in einander gerechnet werden, und ſich übertragen.

Wenn aber in Mittelländern mit wenigen Maaſſen Aerndtebieres auszukommen iſt, ſo liegt dieſes in der Art der Arbeit. Denn Mittelländer haben weniger ſtarkes Korn zu mähen, wozu alſo auch weniger Leibeskräfte erfordert werden. Die Billigkeit redet alſo für Schnitter in guten Ländern, wie in Anſehung der Speiſe, alſo auch in Anſehung des Getränkes.

2) Ueber den Artikel der Kalteſchalen, wenn Korn geharket oder eingeführet wird, iſt eben nichts ſonderliches zu ſagen. Nur wird vorausgeſetzet, daß bey dem Korneinfahren Kalteſchalen des Orts eingeführet ſeyn. Denn, dafern an einigen Orten Korn eingeführet wird, und ſolches in einem Zuge dergeſtalt eifrig fortgeht, daß die Pferde, außer der Mittagszeit, nicht ſtille ſtehen und freſſen dürfen, da geht weit mehr Bier darauf, wenn den Knechten Bier zu trinken, in der Scheune oder auf dem Hofe, gereichet wird.

3) Es iſt ſchon öfters in dieſer Schrift erwähnet worden, daß in guten Ländern des Sonntags ſowohl als an Feſttagen die Morgenſuppe eine Bierſuppe mehrentheils ſey. Ebendaſelbſt hat man auch für die Abende ſolcher Tage die Bierkalteſchale, um der großen Bequemlichkeit willen, angenommen und feſtgeſetzet. Auch iſt hieſelbſt hergebracht, daß bey den Mittagsmahlzeiten Bier getrunken werde, welches für die Perſon nur 1 Maas ſeyn ſoll. Dieſerhalb hat man nun fürs ganze Jahr nicht weniger als 108 Quart anſetzen können.

4) Es fallen Gelegenheiten vor, oder Arbeiten, bey denen die Herrſchaft, zur Ermunterung oder Belohnung des Fleißes, dem Geſinde, ſtatt des alltäglichen gewöhnlichen Getränkes, wohl ein oder das andre Maas gutes Bier reichen läßt; dieſerhalb ſind denn die 22 Quart oder Kannen gerechnet worden.

5) In guten Ländern kann doch nicht alle Tage dem Geſinde Bier gegeben werden; es muß daher nach

Abzug

Abzug der vorhin benannten Tage ein ſolches Getränke gehalten werden, welches etwas beſſer als der gewöhnliche Koſent in Mittelländern iſt. Der Name dieſes Getränkes kann gleichgültig ſeyn. Nur merke man ſich, daß zur Aerndtezeit beym Kornharken und Grasmähen dieſes Getränke noch etwas beſſer, als das ſonſt gewöhnliche ſeyn müſſe. Schlägt man nun zum alljährigen Aufwande 3½ Scheffel Malz, den Scheffel zu 60 Pfund, an; ſo machte ſolches mit den zuvor berechneten 300 Quart Bier, oder 2½ Tonnen, jährlich 6 Scheffel Malz auf einen männlichen Dienſtboten.

6) Da man den Anſchlag auf braun Bier von Gerſtenmalze gerichtet hat, ſo muß auch Hopfen dazu genommen werden. Nun hat man aber vorausgeſetzet, daß, wenn es des Orts Geſetze leiden, man kein Lagerbier, als welches zugleich ſehr gehopfet ſeyn muß, zum Aerndtebiere erwählen, ſondern, wenn man dazu berechtiget iſt, (und die Braufreyheit, in der Aerndte und Saatzeit, haben ſogar die Bauern in der Mark Brandenburg,) ein weniger ſtarkes Bier brauen ſoll. In guten Brauhäuſern nimmt man den vierten Theil des Hopfens gegen das Malz. Oder das Verhältniß des Hopfens gegen das Malz iſt wie 1 zu 4. Bey Lagerbieren aber, die hier nicht gemeynet ſind, iſt das Verhältniß des Hopfens gegen das Malz wie 1 zu 2; oder die Hälfte des Malzes muß das Maas des Hopfens zu Lagerbieren beſtimmen.

7) Unter den allgemeinen Regeln zu Anfange dieſes erſten Theiles der Hausmutter iſt auch enthalten, daß hauptſächlich der Brandtwein, um das Volltrinken zu verhüten, dem Geſinde in einem feſtzuſetzenden Maaße gereichet, und daraus durchaus kein willkührliches Getränke gemachet werden müſſe. Welches wäre nun die rechte Doſis für eine Perſon? Ein Berliner Quart Brandtwein kann 19 bis 20 Doſes aus-

 machen.

machen. Wir wollen aber nur 18 Abtheilungen oder Doſes eines Quarts anſetzen.

Wenn man nun 24 Kornmähetage und 12 Grasmähetage annehmen wollte, an welchen alle Morgen den Knechten, zum Frühſtück im Hauſe, Brandtwein gegeben wird: ſo würden nach obiger haushälteriſcher Abtheilung, das Quart zu 18 Doſes gerechnet, 2 Quart Brandtwein zum Frühſtück in der Aerndte aufgehen. Des Mittags zu 18 Aerndtemahlzeiten (denn bey allen iſt er nicht überall in guten Ländern gebräuchlich,) auch 1 Quart; wiewohl die Doſes bey den Mittagsmahlzeiten kleiner, als des Morgens ſeyn ſollen, weil des Mittags bey Tiſche Bier getrunken wird. Ferner wird des Morgens an Feſttagen, ſtatt der gewöhnlichen ſonntäglichen Bierſuppe, auch Brandtwein gegeben. Für 10 bis 12 Feſttage könnten nun $\frac{2}{3}$ Quart angeſetzet werden; daß alſo bis hieher das Gewöhnliche des Brandtweins $3\frac{2}{3}$ Quart betrüge. Wenn aber zu Zeiten im Winter die Knechte allbereit um 3 oder 4 Uhr des Morgens wegfahren, dieſerhalb aber, da die Suppe für das übrige Geſinde noch nicht fertig ſeyn kann, mit einer Doſis Brandtwein kurz und gut abgefertiget werden ſollen; hiernächſt auch in manchen Fällen der Hausmutter frey ſtehen muß, dann und wann den auſſerordentlichen Fleiß des Geſindes mit einer Doſis Brandtwein aufzumuntern oder zu belohnen: ſo ſollen ihr zu ſolchem Behuf noch $2\frac{1}{3}$ Quart Brandtwein paſſiren; daß alſo die ganze Summe von 6 Quart Brandtwein entſtünde. In Mittelländern würden 2 oder 3 Maaß Brandtwein hinreichen. Man muß aber, wie in allen übrigen Artikeln, dabey vorausſetzen, daß daſelbſt weniger Einkommen für die Herrſchaft, und weniger Arbeit für das Geſinde ſtatt finde.

2) Weib=

2) Weibliches Geſinde.

Da das weibliche Geſinde auch trinken muß, aber, wenigſtens in der Aerndte, kein Bier erhält, ſo kann ein Anſchlag des jährigen Getränkes für daſſelbe, mit dem für das männliche Geſinde, nicht auf ebendenſelben Fuß genommen werden. Es würde alſo auf folgende Art abzufaſſen ſeyn.

1) In zwo angenommenen Wochen, darinn Korn geharket und eingefahren wird, (denn beym Korneinfahren wird an den meiſten Orten dem Knechte eine Magd zugegeben,) zu Bierkalteſchale täglich ein halbes Quart, ſind in Summa 6 Quart.

2) An Sonn- und Feſttagen des Morgens zu Bierſuppen, des Abends aber zu Bierkalteſchalen, auch des Mittags bey der Mahlzeit 1 Quart Bier zu trinken, jährlich 108 Quart.

3) Bey einigen andern beſondern Fällen, fürs ganze Jahr 6 Quart. Alles zuſammen alſo eine Tonne gutes Bier.

4) Geſindebier, guter Koſent, oder wie man es ſonſt nennen wollte, fürs ganze Jahr überhaupt 3 Scheffel Malz, wovon der Scheffel 60 Pfund wiegen ſoll.

5) Hopfen zu dieſem Getränke 1 Scheffel.

6) 1 Quart Brandtwein des Morgens an Feſttagen oder bey mancherley Gelegenheiten.

Beurtheilung dieſer Trankrechnung.

1) So gut der Knecht beym Harken und Korneinfahren Bierkalteſchalen ißt, ſo gut muß auch die Magd die ihrige haben.

2) Die rubricirten 108 Quart Bier werden in Gemeinſchaft mit den Knechten verzehret. Man muß jeder Perſon des weiblichen Geſindes auch ihr Recht widerfahren laſſen, die vielmals um das Hausweſen

ſich eben ſo ſehr, wo nicht beſſer, als der Knecht verdient machen kann. Bier iſt fürs Geſinde ein Freudentrunk, daher müſſen die Mägde nirgends davon ausgeſchloſſen werden.

3) Obſchon eine züchtige Magd eben nicht auf ſtarkes Getränke gierig ſeyn ſoll, ſo iſt es ihr doch zu gönnen, wenn ihr die Hausmutter auch dann und wann einen Trunk Bier reichet. Es iſt immer eine Wenigkeit, wenn für dieſen Artikel 6 Quart benannt werden.

4) Geſetzt, die Mägde ſollten des Tages weniger, als die Knechte trinken, ſo iſt in dieſer Abſicht ſchon genug Abſchlag geſchehen, wenn ihnen ein halber Scheffel weniger angerechnet worden. Man muß auch zugleich auf manche Kofentſuppe hiebey mit rechnen.

5) Wir haben vorhin den Satz angenommen, daß der Hopfen gegen das Malz ſich wie 1 zu 4 verhalten ſolle. Eine Tonne Bier für die Magd, oder 120 Quart Bier erfordern 1 Scheffel Malz. Das übrige Getränke ſoll aus 3 Scheffeln Malz gezogen werden. Dieſe 4 Scheffel Malz müſſen nun mit 1 Scheffel Hopfen gewürzet werden.

6) Die Mägde dürften ſich eben nicht an den Brandtwein gewöhnen, wie es denn deren genug giebt, die keinen trinken. Da aber die Knechte an den Feſttagen des Morgens keine Suppe, ſondern ſtatt derſelben Brandtwein erhalten: ſo kann um der Mägde willen nicht beſonders gekochet werden. Sie müſſen daher mit den Knechten, im Frühſtücken an Feſttagen, Gleichheit halten. Da auch nicht ſelten der Fall ſich ereignen kann, daß eine Magd zur Nachtzeit, oder doch ſo frühe vom Hauſe zu gewiſſen Verrichtungen verſchickt wird, ehe die Morgenſuppe zu ihrer Zeit fertig war, mithin alſo mit einer kleinen Doſis Brandtwein zum Frühſtücke vorlieb nehmen muß: ſo iſt fürs ganze Jahr 1 Quart Brandtwein ausgeſetzet worden.

Vierzehentes Kapitel.

Geſindeſpeiſungsdeputat.

Wenn ſchon die Geſindeſpeiſung von der Hausmutter ſelbſt in großen Haushaltungen beſorget wird, und unter ihren Augen geſchieht, ſo können doch einige Leute in Dienſten der Herrſchaft ſeyn, die nicht mit geſpeiſet werden, ſondern zu ihrem Unterhalte für ein Jahr etwas gewiſſes erhalten, welches Deputat genannt wird. So wird z. E. dem Vogt, Flurſchützen oder Pfänder, Hirten, Brauer u. ſ. w. ein gewiſſes Deputat an Korn und mancherley Speiſevorräthen gereichet. Da ſaget man denn: der Hirte oder Brauer ꝛc. ſteht auf Deputat. Es iſt in jeder Provinz ſchon etwas feſtgeſetztes für dieſe Art Deputate, wornach man ſich, bis auf einige Kleinigkeiten, wohl zu richten hat. Hievon will man aber in dieſem Kapitel nicht reden. Es ſoll allein die Frage ſeyn von der an einen Hochmeiſter, Verwalter oder Meyer zu überlaſſenden Speiſung des Geſindes, weshalb denſelbigen Geſindeſpeiſungsdeputat zu geben iſt. Man will hier vornehmlich unterſuchen, in welchen Fällen es gut ſeyn könne, ſein Geſinde auf ein Speiſungsdeputat zu ſetzen.

Wenn in manchen großen Haushaltungen viele Leute täglich geſpeiſet werden, ſo kann die Frau des Hauſes nicht wohl ſelbſt die Sorge und Aufſicht darüber beſtreiten. Sie muß alſo eine eigene Perſon dazu anſtellen, die man gemeiniglich eine Ausgeberinn nennt. Es kömmt ſodann darauf an, daß dieſe Perſon die dazu erforderten Eigenſchaften auch beſitze. Dieſe ſind aber vornehmlich Wiſſenſchaft, Treue und Geduld.

Die Ausgeberinn muß, wenn gleich noch eine beſondere Köchinn oder Küchenmagd daneben von der Herrſchaft gehalten wird, die Küche verſtehen, damit ſie der Köchinn in allen Fällen Weiſung geben könne. Sie muß ferner wiſſen, wie viel ſie zu jeder Speiſe und Mahlzeit nehmen und geben ſoll, um zum Schaden der Herrſchaft weder zu viel, noch zu Laſten des Geſindes zu wenig zu geben. Sie muß überdem in guten Ländern verſtehen, mit Zeit- und Dauerſpeiſen ſchicklich hauszuhalten, und das Locale in der Speiſungsfolge wohl inne haben und beobachten. Mit ſolcher Wiſſenſchaft muß ſie ſich ſelbſt Anſehen bey dem Geſinde zu verſchaffen und immer zu erhalten wiſſen. Der Mangel ſolcher Wiſſenſchaft aber würde ihr Verachtung zuziehen. Und, als eine Unwiſſende gering geſchätzet, würde das Geſinde bey der Speiſungsart öfters murren, klagen, und manche verdrüßliche Händel unternehmen wollen.

Auch an Treue muß es einer Ausgeberinn nicht fehlen. Sie hat, oder ſoll haben, das ganze Vertrauen ihrer Herrſchaft. Denn ihr ſind alle Vorräthe des Eſſens und Trinkens fürs Geſinde übergeben und anvertrauet. Die Frau vom Hauſe dürfte eben keine Einfältige ſeyn, um von einer untreuen Ausgeberinn überliſtet zu werden. Eine ſehr kluge Frau könnte die Betrügereyen oder heimlichen Entwendungen zwar merken, aber doch nicht zurückhalten. Denn wenn eine Ausgeberinn unredlich und zugleich liſtig iſt, ſo wird ſie immer Leute ihrer Art an der Hand haben, oder ſich noch wohl zuziehen, welche die herrſchaftlichen Speiſevorräthe heimlich verſchleppen und Unterhändler des Betruges ſeyn müſſen. Dieſes wird denn wohl ſo weit getrieben, daß zuletzt alle Maaßregeln bey Seite geſetzet, und, ſo zu ſagen, öffentliche Plünderungen vorgenommen werden. Die zu kühn gewordene

dene Haushälterinn wird fortgejaget, keine treue, weil jede Herrſchaft die letzteren nicht von ſich läßt, wieder gefunden; oder wenn man ja eine, aber doch nicht recht geſetzte Perſon wieder erlanget, ſo wird ſie durch Kupplerinnen verführet, und da wieder angefangen wo es die vorige gelaſſen hat.

Endlich muß auch die Ausgeberinn keine ungeduldige Perſon ſeyn. Denn in großen Haushaltungen iſt nicht wenig Mühſeligkeit und Laſt. Eine Ungeduldige wird zum öfterſten, unter der ſich häufenden Menge von Geſchäfften, ſo wild und zügellos, daß ſie denn am meiſten Zank und Lärm im Hauſe anrichtet, wenn gewiſſe Perioden der Zeit und der Geſchäffte ihre Sanftmuth und Gelaſſenheit unentbehrlich machen. Der Zorn und Eigenſinn ſolcher Creaturen können nun der Herrſchaft viele unangenehme Stunden machen, und verurſachen, daß ihnen der Wunſch ſehr angelegen wird, mit der Geſindeſpeiſung unverworren zu ſeyn.

Wenn daher nun eine Herrſchaft das Unglück hätte, keiner mit guten Eigenſchaften begabten Ausgeberinn habhaft werden zu können: ſo wäre es ihr gar nicht zu widerrathen, die Geſindeſpeiſung auf Deputat auszuthun, und ſolche einem Verwalter oder Meyer zu überlaſſen.

Es kann aber auch ſeyn, daß manche Hausherrſchaften ſehr öfters verreiſen und von Hauſe abweſend ſeyn müſſen. Es kann ferner ſeyn, daß zum allerößterſten das Haus von Fremden, und deren Viſiten, nicht leer ſey; weshalb die Frau vom Hauſe der Ausgeberinn nicht nahe genug bleiben, und ſolche mit ihrer Autorität unterſtützen und bey Anſehen erhalten kann: ſo wird auch eine ſonſt gute Ausgeberinn mit der Geſindeſpeiſung viel Noth, in manchen Gegenden, haben können. Ich ſage in manchen Gegenden; denn

denn wenn man ſich ein wenig mit einem Beobachtungsgeiſte in der Welt umgeſehen hat: ſo wird man wiſſen, daß das Geſinde an einem Orte immer mehr wild und verdorben ſey, als an andern Orten; welche Modification aus mehr als einer Quelle den Urſprung genommen hat. Ein in mehrern Graden rohes Geſinde nun würde, unter obbeſchriebenen Umſtänden, der Ausgeberinn das Leben ſehr ſauer machen, und durch Murren eine immer beſſere Speiſung erzwingen wollen. Die Haushälterinn würde nun entweder abdanken, oder um ſich zu erhalten, die Zufriedenheit des Geſindes durch eine beſſere Speiſung, der Herrſchaft zum Schaden, erwerben wollen. In dieſem Falle wäre es nun ſehr wohl gethan, einem Hochmeiſter, Verwalter oder Meyer Geſindeputat zu geben, um davon die Geſindeſpeiſung zu unterhalten. Denn wenn gedachte Vorgeſetzte nebſt ihren Frauen ſelbſt mit an dem Geſindetiſche ſitzen, und mit ſpeiſen: ſo müßte das Geſinde, auch bey etwas ſchlechterer Speiſungsart, vorlieb nehmen, wenn es ſieht, daß die Vorgeſetzten doch auch nicht beſſer eſſen und trinken. Denn in den Häuſern des Mittelmannes kann auch ſchon daraus eine Unzufriedenheit des Geſindes mit der gewöhnlichen Koſt entſtehen, wenn es ſieht oder weiß, daß die Herrſchaft beſſer eſſen und trinken kann. Böſes Geſinde ſtrebet gar gern nach der Gleichheit.

Eben ſo ſehr würde einer Herrſchaft anzurathen ſeyn, das Geſinde, welches bey der Speiſung iſt verwöhnet worden, eine Zeitlang auf Deputat zu ſetzen, und es dadurch auf den alten Fuß zurück zu führen. Es kann aber eine Verwöhnung des Geſindes in der Art zu ſpeiſen aus mehr als einer Urſache entſtanden ſeyn.

Eine der Urſachen iſt dieſe, wenn eine oder die andre Herrſchaft das Principium ergriffen hat, durch eine

eine beſſere Geſindeſpeiſung das Geſinde zu beſſern, welches doch nicht zum Ziel führet. Das einzig ſolide Principium des zu beſſernden Geſindes ſoll das Chriſtenthum ſeyn. Wenn aber die Herrſchaften ſelbſt gegen die Religion nur kaltſinnig ſind, ſo verfallen ſie auf Beſſerungsmethoden, womit ſie ſich vielmals ſelbſt ſehr beſtrafen.

Eckhart, den man ſich in vielen Stücken zum Führer in der Haushaltungskunſt wählen kann, hat eben nicht das beſte Principium, zur Erweckung des guten Willens und mehrern Fleißes, angenommen, wenn er in ſeiner Experimentalökonomie S. 182. 183. alſo ſchreibt: „Und da es nun annoch auf das Lohn ankömmt, wie viel nämlich ein jeder jährlich bekommen ſoll, und uns das Ländlich, Sittlich! im Wege ſteht, daß nämlich an einem Orte mehr, am andern weniger Lohn gegeben wird; unſer Vorhaben aber iſt NB. friſch, accurat und fertig zu wirthſchaften, und von jedermann Ehre, und keine Nachrede zu haben: ſo wollen wir uns jederzeit bey unſers gleichen Nachbarn erkundigen, was ſelbige ihrem Geſinde jährlich für Lohn geben, nachgehends als einen feſten Grund ſetzen, daß

unſer Hochmeiſter zehen Thaler mehr haben ſoll, als andrer Leute Hochmeiſter erhalten;

unſere Knechte zwey Thaler mehr, als anderer Leute ihre Knechte;

unſere Mägde einen Thaler mehr, als anderer Leute ihre Mägde;

unſere Hirten zwey Thaler mehr, als andere Hirten.

Wogegen wir denn des zuverſichtlichen Vertrauens leben können, daß unſer ſämmtliches Geſinde ſothane reichliche Vorſorge mit Dank, Treue, Gehorſam und unermüdetem Fleiß erkennen, und bey allen Begebenheiten ſich bey und auf uns halten wird, und daß uns dasje-

nige

nige wenige, ſo wir auf jede Perſon das ganze Jahr nur einmal mehr geben, bey der ſo häufig vorfallenden täglichen Arbeit zehnfach wieder wird zu gute kommen.“ Wie weit wird man nun aber mit dieſem und dergleichen Principien kommen können? Binnen einigen Jahren iſt es mit einem gebeſſerten Lohne nichts Neues, und die Nachbarſchaft, um ihre gute Dienſtboten nicht zu verlieren, muß im Lohne das Nämliche thun. Und ſo iſt alles auf dem alten Fuße. Kein gebeſſertes Geſinde; vielleicht durch größeres Lohn verſchlimmertes, und nun zur Unterhaltung der Lüderlichkeit mehr aufgelegtes Geſinde. Mit der Geſindeſpeiſung iſt es nun völlig eben ſo. Es iſt doch nur auf eine kurze Zeit, wenn man Sitten durch Speiſe und Trank verbeſſern, und darauf die Moral gründen will. Man hat ſich damit, und vielleicht auch der ganzen Nachbarſchaft, geſchadet, daß man Neuerungen eingeführet. In dieſem Falle wäre es nun das allerzuträglichſte, eine unweislich erhöhete Geſindeſpeiſung wieder in das vorige Geleiſe zu bringen, wenn ſolche eine Zeitlang, mittelſt eines Deputatgebens, dem Hochmeiſter oder Meyer überlaſſen wird.

Es kann auch wohl eine allgemeine Noth ebenfalls zuwege bringen, was obiges falſches Principium hie und da hervorgebracht hat. So war es in dem vorigen Kriege, als die junge Mannſchaft überall aufgeſuchet, und unters Gewehr geſtellet ward. Die wenigen noch übrigen Knechte maßeten es ſich an, eine beſſere Speiſungsart vorzuſchreiben, oder ſich bey der Miethung gar auszubedingen. Die Herrſchaften mußten nachgeben. Haben nun letztere noch nicht zu der vor dem Kriege gewöhnlichen Speiſungsart auf gute Art zurückkehren können: ſo müſſen ſie den obigen Weg, wieder einzulenken, als den kürzeſten und bequemſten gleichfalls anſehen.

Auch kann es möglich ſeyn, daß eine Hausmutter durch Schwächlichkeiten abgehalten wird, der Geſindeküche vorzuſtehen, und es nach ihren Umſtänden eben nicht zuträglich findet, zu ſolchem Zweck ſich eine Ausgeberinn oder ſo genannte Hausjungfer zu halten. In dieſen Umſtänden nun wird ſie nicht übel thun, wenn ſie die Geſindeſpeiſung auf Deputat andern überläßt.

Außer ſolchen und andern etwa ähnlichen Fällen wird es immer beſſer ſeyn, wenn die Hausmutter die Geſindeſpeiſung ſelber beſorget, oder unter ihren Augen verrichten läßt. Muß ſie in der Küche ſeyn, und es fehlet ihr nicht an Talenten, ſo wird ſie mit Luſt die Beſorgung der Geſindeküche ſelbſt übernehmen. Auf einem einzigen und räumlichen Heerde, bey einem und ebendemſelben Feuer, für den Herrn- und Geſindetiſch zugleich zu kochen, oder kochen zu laſſen: iſt das nicht eine Erſparniß der Mühe und des Brennholzes zugleich? Wenn ſie mit allen erforderten Speiſevorräthen verſehen, und nicht ohne Kopf iſt, wird ſie nicht die beſte Maaße und Ordnung halten, und ſich ſo einrichten können, daß das Geſinde zu rechter Zeit das Seine empfangen könne? Eine geſetzte und zugleich chriſtliche Hausmutter, wird dieſe nicht durch ihr exemplariſches Betragen das Geſinde in Reſpect halten? und wenn ſie ſelbigem das Gewöhnliche des Orts an Speiſe und Trank darreichet, ſollte ſie nicht die Zufriedenheit des Geſindes ſich zu erwerben wiſſen? Wird nicht eine kluge und chriſtliche Hausmutter, in Geſellſchaft ihres Gatten, mit Wort und Werken an Beſſerung des Herzens ihres Geſindes arbeiten, und, welches die Hauptſache iſt, durch eignen chriſtlichen Wandel, Ordnung, Mäßigkeit und Fleiß in ihren Berufsgeſchäfften, den Hausgenoſſen lieb und werth werden, und wenn ſie nicht ganz Unmenſchen ſind,

von ihnen durch Unzufriedenheit mit der gewöhnlichen Koſt nicht beleidiget werden? Und wird nicht eine kluge und zugleich chriſtliche Hausmutter, wenn ſie das Wohlverhalten und die Treue des Geſindes zuweilen belohnen will, dann und wann in Speiſe und Trank freywillig zwar etwas außerordentliches thun, ohne daß eine Gewohnheit oder Nothwendigkeit, ſich und der Nachbarſchaft zum Schaden, daraus werde? Wird ſie nicht ſo freymüthig ſeyn, ſolches ſelbſt ihren Leuten wohl gar zu ſagen, und über dieſen Punkt denenſelben Belehrung und Warnung vor Mißbrauch einer freyen Güte zu ertheilen? Und ſollte dieſes nicht die ihr Geſinde zu religieuſen Geſinnungen hinleitende Frau thun können, die ſelbigem, ohne innere Vorwürfe ihres eigenen Herzens, ſaget und ſagen kann: Was wahrhaftig iſt, was ehrbar, was gerecht, was keuſch, was lieblich, was wohl lautet, iſt etwa eine Tugend, iſt etwa ein Lob, dem denket nach. Welches ihr auch gelernet, und empfangen, und gehöret, und geſehen habt an mir, das thut; ſo wird der Gott des Friedens mit euch ſeyn. Philipp. 4, 8. 9.

Des

Des erſten Bandes

Zweyter Theil,

die Geſchäffte der Hausmutter in der Küche, und für den Tiſch des Mittelmannes ſelbſt, darſtellend,

Einleitung
in
die Geſchäffte der Hausmutter in der Küche des Mittelmannes.

In der Küche des Mittelmannes ſind vielerley Materialien, die auf verſchiedene Art zur Speiſe zubereitet werden. Die Bereitungsart derſelben aber iſt meiſtens von derjenigen ſehr unterſchieden, die in der Küche des Geſindes oder des gemeinen Mannes ſtatt findet. Sie iſt aber auch derjenigen in vielen Stücken gar ungleich, die in der Küche der großen Welt eingeführet iſt. Die Hausmutter in der Küche des Mittelmannes muß daher die ihr zukommende Kochart verſtehen; um, wenn man ſo ſagen darf, das Pöbelhafte in ihrer Küche ſowohl zu vermeiden, als auch ſich der Nachahmung der Großen in ihrer Art zu eſſen meiſtens zu enthalten.

Der Mittelmann gehöret nicht zum Pöbel; er muß daher, wie in ſeinem übrigen Betragen, alſo auch in der Küche eben nicht Pöbel ſeyn. Es iſt ihm anſtändig, daß er etwas beſſer ſpeiſe, und auf ſeinem Tiſche mehr aufgehen laſſe, als der gemeine Mann; es wäre denn, daß ihn nicht ſowohl der Geiz, als viele andre Umſtände nöthigten, einen Curius vorzuſtellen.

Hält man es aber dem Mittelmanne unanſtändig, ſich als ein Bettler oder Armer in der Küche aufzu-

führen: ſo müſſen ihm auch auf der andern Seite ſeine Vermögensumſtände das Geſetz auflegen, den Aufwand der Großen in der Küche und bey der Tafel zu vermeiden. Es kömmt ihm zu, in Eſſen und Trinken ſeinen Stand nicht zu überſchreiten.

Der Stolz hat öfters eben ſo ſehr Theil, als die Lüſternheit des Gaumens, wenn hin und wieder diejenigen, die durch ihren äußerlichen Stand und Vermögensumſtände nur zum Mittelſtande in der Welt beſtimmt waren, eine zu herrliche Tafel halten, und es darinn ihres gleichen zuvorthun. Eitelkeit iſt es, wenn man glaubet, durch ſeine Art zu eſſen die Großen in der Welt einzuholen, und ihre Größe zu erreichen. Nur große Eigenſchaften des Geiſtes und des Herzens ſollten es ſeyn, darinn man Größe ausüben und beweiſen ſoll. Den Gaumen aber durch die niedlichen Speiſen der Großen verzärtelt zu haben, und dieſerhalb die gemeinen Speiſen des Mittelmannes verachten, heißt ſchon Unmäßigkeit oder Wolluſt, die gemeiniglich ſehr theuer gebüßet wird. Mancher hat in ſeinen jüngern Jahren als ein großer Herr angefangen, und muß als ein völlig dieſerhalb arm gewordener Menſch aufhören.

Sophonia, aus einem dunkeln Herkommen, hatte einen Mann geheyrathet, deſſen mäßige Einkünfte es gar nicht erforderten, über das Mittelmäßige in der Küche hinauszuſchreiten, und beſaß ſo viel Eitelkeit, daß ſie ſich über ihres gleichen hinwegſchwingen, den Tiſch als eine Dame vom Stande führen, und dadurch vor den meiſten ihrer Art hervorglänzen wollte. Priſcillus, ihr Ehemann, war nachgebend genug, um darein zu willigen, daß ſie einen Koch annehmen konnte, der ehemals in einer fürſtlichen Küche gedienet hatte. Sie erlangte deſto eher hierinn den Beyfall des Priſcillus, da ſie mit ihm eins geworden,

worden, den Koch nur auf einige Jahre zu halten, um, wie ſie vorgab, ihm ſeine Kochart abzulernen, und darauf, mittelſt einer Köchinn oder Küchenmagd, der Küche ſelbſt vorzuſtehen. Die Kunſt des Kochs verzärtelte den Gaumen des Priſcillus dergeſtalt, daß er bald ein vollkommner Tiſchwollüſtling ward. Außer dem vielen Fleiſche und Geflügel, ſahe man gemeiniglich auf ſeiner Tafel drey bis viererley Art Gebackenes und feine Paſteten. Alle Wochen war bey ihm großes Tractement. Und dann war mein reich thuender Mann in ſeiner rechten Herrlichkeit. Sophonia ließ ſich durch ihre Gäſte bis zur Entzückung loben, wenn man ihr vorſagte, daß ihre Paſteten unnachahmlich wären. Und ſie hatte bey ihren Gaſtmahlen Paſteten von engliſcher, franzöſiſcher und italiäniſcher Art zugleich, um jeder Zunge die Wahl zu laſſen, dieſen oder jenen ausländiſchen Kitzel nach Belieben zu fühlen. Wie lange konnte dieſe Thorheit währen? Nun iſt Priſcillus in der Nothwendigkeit, ſeinen Hunger mit grobem Brodte und einem ganz geringen Eyerkuchen zu ſtillen.

In der Küche des Mittelmannes muß, ſo zu ſagen, die Mittelſtraße gehalten, und der Sache weder zu viel noch zu wenig gethan werden. Dieſerwegen müſſen die ſeltenen und eben daher zu theuren Eßwaaren daraus verwieſen werden; oder, wenn ſie ja hie und da einſt ſich vorfinden, ſo ſind ſie unter die Raritäten völlig zu zählen, wenn ſie ſchon in der Küche der Großen es nicht ſind. Man hat es in der erſtern nur allein mit gemeinen Speiſen, oder ſo genannter Hausmannskoſt, zu thun. Doch will dieſes eben nicht ſagen, daß keine Paſteten oder Gebackenes darinn vorkommen müßten. Nein! ſie ſind keine Alltagseſſen bey dem Mittelmanne; aber ſie können doch an gewiſſen mehr feſtlichen Tagen auch auf ſeinen

Tiſch zuweilen kommen. Die gemeinen Speiſen ſind indeſſen bey ihm die alltäglichen und die meiſten.

Es iſt aber nicht genug, daß ſich der Mittelmann nur an gemeinen Naturalien in ſeiner Küche begnügen laſſe, ſie müſſen auch ſo gekochet werden, daß ihr erſter natürlich guter Geſchmack beybehalten werde. Z. E. das Rindfleiſch hat ſeinen gewiſſen erſten Geſchmack, wenn es blos mit Salze und wenigen Ingwerklauen iſt gekochet worden. Dieſes Fleiſch kann immer von mir gekoſtet werden, wenn ichs auch in der Finſterniß eſſen, und dabey nicht ſehen könnte; ob es ſchon auf mancherley andre Art wäre zubereitet worden. Wenn aber zu viele Gewürze, oder ſo genannte piquante Brühen, den erſten Rindfleiſchgeſchmack verdränget haben: ſo würde ich im Finſtern nicht recht ſagen können, ob ich Rindfleiſch, Kalbfleiſch, Schöpſenfleiſch oder Hirſchfleiſch unter den Zähnen habe. Hier iſt der erſte natürliche Geſchmack des Rindfleiſches völlig verloren gegangen.

Mit den Fiſchen hat es eine gleiche Bewandniß. Wenn man im Finſtern Fiſch eſſen und ſagen ſollte, was für welchen man ißt, ſo würde man gleich angeben können: es ſey Hecht, Aal, Karpfen, Forelle, u. ſ. w. Wäre man aber nicht im Stande ſolches zu thun, ſo wäre der erſte natürliche Geſchmack des Fiſches nicht mehr vorhanden.

Vor einiger Zeit war ich bey einer Tafel, wo unter vielen andern Eſſen auch mancherley Fiſche aufgeſetzet waren. Auf Befragen des Vorlegers, von welcher Art Fiſche ich eſſen wollte, bat ich, von einem großen, mit einer holländiſchen Sauce übergoſſenen Hechte mir zu geben. Ich fieng an davon zu eſſen, ohne recht auf meinen Teller Acht zu haben, weil ich mit einem der mir gegenüber ſitzenden Gäſte ſehr tief in einem Geſpräche verwickelt war. Ich merkte aber

keinen Hechtgeſchmack in der Folge, und fand, daß es ein farcirter oder gefüllter Hecht war. Ich gab meinen Teller dem Bedienten, und forderte mir Aal. Auch dieſer war farciret, daher ich ſolchen auf meinem Teller liegen ließ, ohne davon zu eſſen. Viele meiner Mitgäſte aßen mit Appetit von dieſen Fiſchen, und ſagten mir: an dem und dem fürſtlichen Hofe werden die Fiſche alſo gegeſſen. Ich erwiederte, daß ich, wenn ich ein Fürſt wäre, auch vielleicht meine Fiſche ſo eſſen könnte. Als Mittelmann aber habe ich mich nur an den erſten natürlichen Geſchmack jeder Speiſe gewöhnet. Inzwiſchen ſey ich kein Koſtverächter; und falls die farcirten Fiſche die einzigen Speiſen der Tafel geweſen wären, ſo würde ich mich daran gehalten und mich davon geſättiget haben.

Mit den Vorkoſten oder Gemüſen geht man in den Küchen der Großen faſt am meiſten dergeſtalt um, daß gar keine Spuren des erſten Geſchmackes darinn übrig bleiben. Z. E. Sauerkohl mit Korinthen, Zimmt und Borsdorferäpfeln ſchmecket durchaus nicht mehr, wie der für ſich allein gelaſſene Sauerkohl; man hat ein ganz ſüßes Gemüſe daran. Wer ſolches im Finſtern ißt und angeben ſollte, könnte es gar leicht für einen Apfelbrey oder dergleichen nahekommendes Eſſen erklären. Eher und mehr ließ ich jene gräfliche Küche paſſiren, in welcher der Sauerkohl mit Rheinwein, ohne alle andre Zuthat, gekochet ward. Hierdurch war ſeinem allererſten natürlichen Geſchmacke gar kein Abfall zugezogen worden.

Man kann es nun wiſſen, was unter dem erſten natürlichen Geſchmacke einer Speiſe zu verſtehen, und daß ſolcher in der Küche des Mittelmannes, ſo viel möglich, beyzubehalten ſey. Hiemit hängt die Simplicität der Speiſe zuſammen, welche verlanget, daß die Zuſammenſetzung des Vielfältigen in einer Schüſſel

allein der Küche der großen Welt überlaſſen werde. Inzwiſchen iſt dabey nicht gemeynet, daß z. E. das Rindfleiſch nur allein aus Waſſer und Salze gekochet werden ſolle. Nein! dieſes und andre Fleiſcharten können mit Reis, Graupen, Merrettig, Roſinen ꝛc. gekochet werden; man hat nur dahin zu ſehen, daß das Vielfältige in einer Schüſſel vermieden werde.

Damit dieſes deutlicher werden möge, ſo will ich ein Gericht beſchreiben, welches in vornehmen Küchen unter dem Namen Potthuſt bekannt iſt. Man nimmt ein Stück Rindfleiſch von den Ribben, und hiezu etliche Schweinefüße und Ohren, und Hammelbruſt, die in Stücken zerhauen wird. Jede dieſer Fleiſcharten muß beſonders für ſich allein kochen. Nun wird ein weißer Kohlkopf, oder Savoyerkohlkopf, in vier Stücken zerſchnitten, in Waſſer und Salz ein wenig gekochet, das Waſſer rein ausgedrücket, und nachdem er abgekühlet iſt, jedes Stück mit einem Bindfaden umwunden, rund umher mit Mehl beſtreuet, und auf allen Seiten in Butter braun gebraten; hiernächſt Mohrrüben in zierliche länglichte Stücken zerſchnitten, und auch meiſt halb gahr gekochet. Ferner werden die Schweinefüße der Länge nach mitten durchgeſchnitten, die Schweinsohren aber in ganz kleine Stücken zerſchnitten, dieſes alles in einem Geſchirre eingeleget, das Rindfleiſch in der Mitte, das andre Fleiſch neben dem Gartengewächſe und einer friſchen Mettwurſt zierlich herum geleget, dann noch ein wenig gelbbraun Mehl gemachet, und ſolches nebſt geſtoßenen Nelken, Muskatenblumen, ein wenig Salz und etwas guter Brühe daran gegeben, damit verdeckt gekochet, bis alles gahr und mürbe iſt. Beym Anrichten leget man alles zierlich um das Rindfleiſch herum, die in Stücken geſchnittene Wurſt eben ſo, oder oben auf. Die Sauce, damit ſie nicht krüme-

licht in die Schüſſel komme, wird durch einen Durchſchlag darüber gegoſſen, und das ſehr geſchätzte Gericht aufgetragen.

Nun ſehe man an dieſem beſchriebenen Eſſen das Vielfältige in einer Schüſſel: 1) Rindfleiſch. 2) Schweinefüße und Ohren. 3) Hammelfleiſch. 4) Wurſt. 5) Weißer oder Savoyerkohl. 6) Mohrrüben. Man ſehe aber auch zu gleicher Zeit das Mühſame und Weitläuftige in der Zubereitungsart. Mehr Simplicität bey den Speiſen erleichtert zugleich die ganze Küchenarbeit, als warum es ja der Hausmutter gar ſehr zu thun ſeyn muß; da ſie nicht blos und allein Köchinn oder Aufſeherinn der Küche ſeyn ſoll, ſondern ihre Aufmerkſamkeit über Kinder, Geſinde, und gar mancherley verſchiedene Angelegenheiten, in und außer dem Hauſe, ſich erſtrecken muß.

Wenn aber Simplicität in der Küche des Mittelmannes geſuchet und geliebet wird, ſo muß die Hausmutter nicht in den nahe angränzenden Fehler verfallen, die Speiſen in einer gewiſſen Einförmigkeit zu bereiten, und ihnen ſo zu ſagen nur immer ein und eben daſſelbe Kleid anzuziehen. Denn hiemit würde ſie den Mangel der Aemſigkeit oder der Geſchicklichkeit verrathen. Geiz oder Knickerey wollte ich es eben nicht nennen, da die veränderte Zubereitungsart einer und eben derſelben Speiſe mehrentheils keinen größern Aufwand erfordert.

Dieſer oder jener klaget, er habe ſich die und die Speiſe ſo müde gegeſſen, daß ſie ihm gleichſam widerſtehe. Der Grund davon liegt alsdenn gemeiniglich in dem Verfahren der Hausmutter, die ſich nicht darauf verſteht, oder aus Eigenſinn wohl gar nicht darauf verſtehen will, das Einförmige der Kochart zu vermeiden.

Man eſſe einmal, ein Vierteljahr hindurch, wöchentlich zwey bis dreymal Kalbfleiſch, nur immer mit Reis gekochet. Was wird in dieſem Falle unzähligen Perſonen begegnen? Dieſes, daß ſie, durch ſolche Einförmigkeit ermüdet, ſich das Eſſen wegwünſchen, und dafür lieber mit einem Butterbrodte vorlieb nehmen würden. Und ſo wird es mit vielen andern Speiſen gleichfalls geſchehen. Ihre Einförmigkeit in der Zubereitungsart kann bey ſolchen Perſonen eine üble Wirkung haben, deren Umſtände es gar wohl erlauben, daß ſie mit der Einförmigkeit der zu bereitenden Speiſen verſchonet werden.

Der gegenwärtige Unterricht in der Küchenwiſſenſchaft hat es nun damit zu thun, daß die Hausmutter das Allzuniedrige und Allzuhohe in ihrer Küche vermeide.

Sie findet daher Anweiſung, 1) gemeine Speiſen oder ſo genannte Hausmannskoſt zu bereiten. 2) Jede Speiſe muß wohlſchmeckend gekochet werden. 3) Simplicität der Kochart muß der überhäuften Zuſammenſetzung des Vielfältigen in einer Schüſſel vorgezogen werden. 4) Eben daher vermeidet ſie das Allzumühſame in der Zubereitung der Speiſen, und überläßt ſolches den Köchen der großen Welt. 5) Sie verfällt aber bey der Liebe zur Simplicität nicht in den Fehler der Einförmigkeit, welcher eine Folge der Knickerey, der Bequemlichkeitsliebe, mehrentheils aber des Mangels an Unterricht ſeyn kann.

Hausmüttern nun, die in ihren jüngern Jahren verſäumet worden, wird eine Anweiſung zu ihren Geſchäfften in der Küche hoffentlich nicht ganz unwillkommen ſeyn. Denn die in Menge im Druck vorhandenen Kochbücher paſſen nicht wohl für den Mittelſtand

Es haben ſich vielmals Hausmütter gefunden, die aus dergleichen Büchern noch haben lernen wollen. Allein ſie geriethen hiebey auf Abwege. Sie verfielen auf Zubereitungsarten der Speiſen, die für ihren Stand allzukoſtbar und zu mühſam waren. Sie merkten den Fehler, und wollten daraus ſich nur das Syſtem des Mittelmäßigen erbauen. Allein, es iſt ihnen nicht gelungen, dieſes Mittelmäßige zu treffen, und ſie bringen, ſo zu ſagen, faſt lauter Karrikaturen von Speiſen auf den Tiſch.

Man beſcheidet ſich übrigens gar gern, geübten Hausmüttern Lehren und Vorſchriften ertheilen zu wollen. So geſteht man auch, daß in manchen guten Häuſern des Mittelſtandes ganz gute Abweichungen von der in dieſer Schrift vorkommenden Kochart gebräuchlich ſind. Man hat es nicht darauf angefangen, alle und jede Kocharten anzugeben. Man hat nur die gemeinſten beſchreiben wollen. An dieſen kann eine nachdenkende Hausmutter ſich genügen laſſen, und das etwa fehlende ſich ſelbſt dazu denken oder erfinden.

Da in guten Häuſern des Mittelſtandes das Natürliche in der Art zu eſſen ſo viel möglich geliebet und beybehalten wird: ſo freue ich mich, daß wir von unſern Vorfahren in der Küche doch nicht ſehr abgegangen ſind. Ich habe in meinen jüngern Jahren alte Matronen gekannt, die mir geſaget, daß ſie von ihren Müttern und Großmüttern gehöret, es ſey die von mir beſchriebene Kochart ſchon in ihren großmütterlichen Zeiten gänge und gebe geweſen. Dieſes kann auch nicht anders ſeyn. Simplicität und Natur werden durch ein ſchweſterliches Band zuſammengehalten. Die Natur bleibt ſich gleich, und in der Küche des Mittelmannes nähert man ſich, ſo viel möglich, der Simplicität.

Von der Küche des Geſindes in guten Ländern läßt ſich nicht behaupten, daß ſie noch die unveränderte ſey, die ſie vor etwa dreyßig bis vierzig Jahren geweſen. Sie wird vielleicht noch nicht am Ende ihrer Veränderung ſeyn, da wir noch nicht das Ende der Geſindenoth abſehen, und die Bezwingung der Ueppigkeit und des Luxus beym Geſinde durch Chriſtenthum und religieuſe Erziehungsanſtalten ſo geſchwinde nicht erwarten können; nachdem wir nun einmal zu weit davon abgekommen, und Policeyanſtalten zwar überall verſuchet, aber unzulänglich befunden worden ſind.

Ich will aber von der Küche des Mittelmannes eben nicht behaupten, daß ſeit unſern großväterlichen Zeiten nicht auch ſchon einige weitläuftige Künſteleyen der Köche ſich ſollten eingeſchlichen haben. Man findet ſchon Spuren davon. Sie ſind, wie ich glaube, aber faſt daher entſtanden, daß man ſich der Köche aus vornehmen Häuſern in der Küche des Mittelmannes bey Hochzeiten, Kindtaufen und manchen andern Gelegenheiten bedienet. Die Hausmutter hat ſodann ſolchen Köchen manches abgelernet; um ſo mehr, wenn der Hausvater dieſes oder jenes Eſſen gelobet, und deſſen Nachahmung von der Gattinn gewollt, oder doch wenigſtens nicht gemißbilligt hat. Im Ganzen aber genommen, werden wir doch noch das meiſte Alte in der Küche des Mittelmannes finden. Wenn man aber Luxus und Verthulichkeit, ohne Nachahmung der Zubereitungsart der Speiſen, in der Küche der Großen belieben wollte: ſo kann es ſchon genug geſchehen, wie es auch wirklich geſchieht, wenn man ſowohl in der Menge der aufzuſetzenden auch gemeinen Speiſen, als in der Beſchaffenheit derſelben, da immer eine vor der andern theurer iſt, zu viel thun wollte.

Man muß endlich aber auch nicht denken, als ob die in dieſer Schrift angewieſene Bereitungsart der

Speiſen die herrſchende durch ganz Deutſchland ſeyn könne. Ich bin nie in Oberdeutſchland geweſen, daß ich allda hätte eſſen, und aus eigner Erfahrung die Uebereinkunft oder den Abſtand ſollte beurtheilen können. Ich muß aber einen ziemlichen Unterſchied der Kochart in Ober- und Niederdeutſchland glauben, weil mir Oberländer, mit denen ich in hieſigen Provinzen geſpeiſet, ſolches haben verſichern wollen. Was aber den Oberſächſiſchen und Niederſächſiſchen Kreis anbelanget, ſo kann ich mit mehrerer Zuverläſſigkeit die Uebereinſtimmung der von mir beſchriebenen Kochart daſelbſt annehmen; da ich ehedem in den meiſten und anſehnlichſten Provinzen dieſer Kreiſe ſelbſt geweſen, und allda gegeſſen habe. Doch habe ich auch dabey gefunden, daß vornehmlich in Anſehung der Fiſche ein ziemlicher Unterſchied in den Provinzen dieſer beyden Kreiſe obwalte. Hausmütter, die an fiſchreichen Strömen, Flüſſen und Seen wohnen, oder daſelbſt gezogen ſind, verſtehen ganz meiſterhaft, die mancherley Arten der Fiſche aufs wohlſchmeckendſte zu kochen. Daher kömmt es, daß in weniger fiſchreichen Gegenden uns die Fiſche nicht ſo gut ſchmecken; hingegen die aus dieſen letztern Gegenden zu uns kommenden Fremden oder Gäſte unſre gekochte Fiſche immer wohlſchmeckender finden.

Zuletzt hätte ich noch meine Leſer oder Leſerinnen zu bitten, den Verfaſſer dieſer Schrift ſich nicht als einen ſolchen zu gedenken, der mit hausmütterlichen Geſchäfften in der Küche ſich befaſſen muß. Man hat in niederdeutſcher Sprache für Männer, die ſich ohne Noth, in ihrem verheyratheten Stande, mit der Küche abgeben, das Wort Pottkieker (Topfgucker), als eben keinen Ehrennamen eingeführet. Es kann auch kein Ehrenname für den Filz oder Knicker ſeyn, der aus übelgegründetem Argwohn einer klugen und haus-

haushälteriſchen Frau, wie man ſaget, die Erbſen in den Topf zuzählet. Und es ſollte mir ſehr leid ſeyn, wenn ich durch dieſe Schrift die Pottkiekerey, dieſes Hauskreuz guter Gattinnen, fördern ſollte. Dieſes iſt gar nicht mein Zweck, da der Misbrauch einer Sache den guten Gebrauch derſelben nicht aufheben muß. Ich verzeihe es nur allein demjenigen klugen Manne, in der Küche nachzuſehen oder nachzufragen, dem eine kindiſche, oder unfleißige, oder ſorgloſe, oder verſchwenderiſche Frau in der Ehe zu Theile geworden iſt. Und dann verdienet ein ſo unglücklicher Mann eher Mitleid als Spott. Ich meiner Seits habe es der göttlichen Vorſehung zu danken, daß mir ſelbige eine ſo gute Gattinn zugeführet hat, bey der ich mein Eſſen nicht eher weiß, als bis es vor mir auf dem Tiſche daſteht. Ich bin daher in der Anweiſung zu den Geſchäfften der Hausmutter in der Küche, nur ein Kopiſte der meinigen. Und wenn ich ſo manche gute Eigenſchaften und Beſtrebſamkeiten einer Hausmutter empfehle, ſo darf ich den Spott der Welt gar nicht fürchten. Dieſer würde mich unausbleiblich verfolgen, wenn meine Welt um mich her von meiner guten Ehegattinn nicht wiſſen und ſagen ſollte: Sie iſt es.

Allge-

Allgemeine Regeln.

1) Eine angehende Hausmutter muß, mit Einſtimmung ihres Gatten, ein gewiſſes Tiſchſyſtem feſtſtellen, dem für beſtändig nachgegangen werden ſoll.

Es wäre ein unverzeihlicher Fehler, wenn man kein ſo zu nennendes Tiſchſyſtem angenommen, und der Gatte hierüber mit der Gattinn nicht einverſtanden wäre. In dieſem Falle käme es nun auf ein Ungefähr an, ob heute eine oder mehr Schüſſeln, in dieſer oder jener Beſchaffenheit, auf den Tiſch kommen ſollen.

Ein ſo zu nennendes Tiſchſyſtem beſteht darinn, daß feſtgeſetzet ſey, wie viel Schüſſeln oder Gerichte, alle oder einige Tage der Woche, auf den Tiſch zu bringen ſind? ob einige, oder alle Tage, Braten oder Gebackenes aufzutragen? ob für gewiſſe, und ſich immer gleich bleibende Couverts der Tiſch einzurichten, oder nach Beſchaffenheit des Standes und des Vermögens, auch auf einige ungewiſſe Couverts täglich zu rechnen ſey? im Fall ein Zuſpruch eines Freundes auf dem Lande, oder die Ehre des Hausvaters es erforderte, dieſen oder jenen unvermutheten Gaſt, er komme, oder ſey wo, oder wie er wolle, zu Tiſche zu bitten, und Gaſtfreyheit wenigſtens bey Tiſche zu beweiſen.

Ein jeder Mittelmann muß ſich und ſein Vermögen zu Rathe ziehen, um zu beſtimmen, ob er täglich den Tiſch mit einer oder mehrern Schüſſeln beſetzen wolle.

wolle. Wohlſtand und Einkünfte müſſen zu gleichen Theilen entſcheiden.

Hat es der Stand dieſer oder jener Mittelmänner eingeführet, täglich zwey bis drey Schüſſeln auf dem Tiſche zu haben, ſo ſehe ich eben nicht ab, warum man den Wohlſtand nicht ſollte mit ſprechen laſſen, und aus Gründen der Sparſamkeit nur eine einzige Schüſſel belieben wollen. Satt muß man ſich eſſen. Man kann dieſes an einem einzigen Gerichte thun. Es kann aber auch dieſes an drey Gerichten geſchehen, und ſie können nach Proportion deſto kleiner ſeyn: ſo wie das einzige Gericht auf dem Tiſche deſto größer ſeyn muß, wenn die einzige Sättigung davon herzunehmen iſt. Es kömmt nur auf eine ſchickliche Einrichtung der Hausmutter an, welcher drey kleine Schüſſeln Speiſe eben nicht mehr koſten werden, als eine einzige große Schüſſel, deren Maas oder Inhalt den drey kleinen Schüſſeln völlig gleich kömmt.

Man möchte die Einwendung machen: daß drey oder zwey auf einander folgende Schüſſeln allzuverführeriſch ſeyn, um nicht, auf Koſten der Geſundheit, den Magen zu überladen und zu viel zu eſſen. Ich antworte hierauf, daß derjenige, der ſeine Eßbegierde nicht im Zügel halten kann, den Bauch ſo gut mit einem einzigen Gerichte, als mit mehrern, überfüllen kann.

Aber, wird man weiter ſagen: der Diätetiker hat es ſchon lange widerrathen, zu vielerley Eſſen bey einer Mahlzeit in den Magen zu bringen, und ſolches Verfahren als undienlich erkläret.

Wenn überhaupt das Einerleyeſſen das geſündeſte ſeyn ſollte, ſo dürfte man ſich nur an eine einzige Suppe, Tag für Tag, halten. Wer wird das behaupten wollen? Man muß ſchon ſehr ſchwächlich ſeyn, wenn man von dem Arzte nur zu einer einzigen

Speiſe beſtändig verurtheilet und daran gebunden ſeyn ſollte. Iſt man aber geſund und munter, ſo kann uns das Eſſen verſchiedener Speiſen im Mittelſtande nicht ſchaden; wenn wir uns nur vor Völlerey in Acht nehmen, und uns der Mäßigkeit befleißigen. Es kömmt überdem hiebey hauptſächlich nur auf Erziehung und Gewohnheit an, und man ſieht noch heut zu Tage Könige und Fürſten bey aller Menge ihrer täglichen Gerichte alt und grau werden. Was will aber dagegen der Tiſch des Mittelmannes bedeuten, deſſen zwey bis drey Gerichte nie zu ſtark gewürzet, noch ſich unter einander widrig ſeyn können? Z. E. eine Potage von Tauben, Hühnern oder Kalbfleiſch, darauf Fiſche, Rindfleiſch oder Braten: ſind dieſes unvertragſame und ſehr von einander abſtehende Speiſen?

Ich finde es daher gar nicht nöthig, aus Gründen der Diätetik, den Mittelmann des Mittags an ein einziges Eſſen zu binden. Und wenn die Beſchaffenheit ſeines Standes und Vermögens nicht dawider iſt, ſo iſts zwar noch nicht Nothwendigkeit, aber doch Wohlſtand, wenn er ſich durch mehr als eine Schüſſel von denen, die unter ihm ſind, unterſcheidet.

Dieſes vorausgeſetzt, muß nun ſchlechterdings für ſeinen Tiſch und Küche ein Syſtem ſeyn. Das heißt: es wird ein für allemal feſtgeſetzet, daß ſo und ſo viel Schüſſeln alle Tage, oder nur einige Tage in der Woche, Braten und Gebackenes, auf den Tiſch kommen ſollen.

Es würde ſehr ſchwer ſeyn, einem jeden Hauſe hierinn das Schickliche vorzuſchreiben. Die Landesgewohnheit muß eigentlich hierinn den Ausſchlag geben. Denn in einigen Ländern ſpeiſet ein angeſehener Bürger beſſer, als ein Edelmann in armen Ländern.

So können auch gewiſſe Umſtände ein Haus nöthigen, in der Art zu ſpeiſen ſich klüglich herunter zu ſetzen. Damon hat zwar eine weitläuftige Verlaſſenſchaft ſeines Vaters als Erbe antreten müſſen; allein es haften noch ſehr viele Schulden vom Vater darauf. Er muß ſich daher bey Tiſche ſehr einſchränken. Er darf nicht eſſen als einer ſeines Standes, der ſchuldenfrey iſt. Seine Nachbarſchaft weiß es, und die Klugen in derſelben loben ihn.

Parſimon lebte ehedem ſeinem Stande ganz gemäß, wenn er täglich an die drey Schüſſeln auftragen, und manchen Freund oder Gaſt mit ſpeiſen ließ. Der Krieg brachte ihn unglücklicher Weiſe um drey Theile ſeines Vermögens. Noch hat er nur einen Theil von vieren gerettet. Er thut wohl daran, daß er ſeinen Tiſch, ſo zu ſagen, reduciret. Er ißt gegenwärtig nur eine Schüſſel des Mittags. Dieſes iſt nun ſein Syſtem. Er murret nicht wider die Schickung des Höchſten. Ißt er jetzt ſchon ſchlechter als vor dem Kriege, ſo iſt er doch ein ehrlicher Mann, und eines beſſern Glücks werth.

Es wäre etwas Sclaviſches, wenn die Hausmutter, zumal auf dem Lande, ſo ſtrenge an ein Syſtem gebunden ſeyn ſollte, daß ſie davon nicht dann und wann müßte abgehen können. Das Syſtem würde ſodann in eine Art des Hausdeſpotiſmus ausarten. Es können ganz unvorhergeſehene Fälle kommen, weswegen eine Schüſſel weniger zu Tiſche käme. Es wird aber dieſes nur ſelten einer vorſichtigen Frau begegnen können.

Auf der andern Seite würde, bey dem Mangel eines Tiſchſyſtems, eine völlige Unordnung im Hauſe herrſchen. Des Sonntags ein Eſſen, des Montags viere, des Dienſttags wieder eines, Mittwochs desgleichen, Donnerstags und Freytags zwey oder drey,

und am Sonnabend zwey bis drey Braten verſchiedener Art, nachdem alle vorhergehende Tage der Woche ohne Braten geweſen ſind. Welche Unordnung! Und doch war dieſes keine Erdichtung. Man hat Häuſer gekannt, die aus Mangel eines Tiſchſyſtems ein Labyrinth waren.

Fehlet es an einem Tiſchſyſtem, ſo iſt es dem Hausvater ſo wenig als der Hausmutter möglich, einen Ueberſchlag zu machen, was in einer Woche, geſchweige in einer längern Zeit, darauf gehen ſoll. Man kann, ſo zu ſagen, keinen rechten Etat formiren. Es muß aber einer jeden Haushaltung doch ſehr daran gelegen ſeyn, zu wiſſen: welcher oder der wievielſte Theil der jährigen Einnahme auf den Tiſch zu rechnen ſey? Dieſes allein iſt möglich, wenn es feſtgeſetzet iſt, ob eine oder mehrere Schüſſeln, ob alle Tage oder nur einige, Braten und Gebackenes auf den Tiſch kommen, und in der einmal angenommenen Ordnung alles ſo fortgehen ſolle?

Wenn aber ein Tiſchſyſtem empfohlen wird, ſo verſteht es ſich von ſelbſt, daß ſolches nur die gewöhnlichen Mahlzeiten betreffen könne. Denn Gaſtmahle erfordern etwas mehrers und gehen über das Alltägliche hinaus. Ich bin gar kein Feind derſelben, ſo wenig als es der Herr von Münchhauſen in ſeinem Hausvater iſt, und ſie dieſerhalb wieder mehr eingeführet wiſſen will; weil ehedem der Adel ſo manche alte Streitigkeiten bey denſelben gütlich beygeleget, und ſchwere Proceſſe verhütet hat. Ich werde im dritten Bande der Hausmutter vornehmlich Gaſtmahle, als Familienfeſte, anpreiſen, weil dadurch Familienglück unterhalten und befördert wird.

2) Reinlichkeit in der Küche und bey Tiſche muß ſorgfältig beobachtet werden.

Hatte man der Hausmutter Reinlichkeit in der Geſindeküche empfohlen, ſo muß ſie ſolche noch genauer für ihren eigenen, oder den herrſchaftlichen Tiſch, beobachten oder beobachten laſſen. Man hat es damals ſchon geſaget, daß die Reinlichkeit eine gewiſſe Zierlichkeit über alle Geſchäffte der Hausmutter verbreiten, und ihre Werthſchätzung nie fallend machen könne. Das gemeinſte und wohlfeilſte Eſſen erhält von der Reinlichkeit einen mehrern Werth, ſo wie Schmuz und Unſauberkeit das an und für ſich theure Gericht verderben und es unter allen Werth herabſetzen.

Ich habe einen noch lebenden Freund, der gar keinen Pudding eſſen kann oder will, weil er einſt in der Küche eines großen Mannes geſehen hatte, daß der Koch ſich mit den Lappen zuvor die Stiefeln abgewiſchet hatte, die er nachgehends zum Umſchlag der Puddings genommen, um dieſe darinn zu kochen.

Und dieſes iſt freylich viel Unſicherheit für die Küche der Großen, daß zuweilen ein Koch (denn die meiſten müſſen wohl von dieſem Fehler frey geſprochen werden,) ſich nicht genug zur Reinlichkeit gewöhnet hat. Daher ich einſt das Urtheil einer verſtorbenen Freundinn gehöret: Wenn man mit Appetit bey dieſem oder jenem Großen eſſen wolle, ſo müſſe man ſich ſehr hüten, vorher in die Küche zu gehen, und die Köche anzuſchauen. Ich bin nie in dieſer Lage, außer in dem vorigen Kriege, geweſen. Nachher habe ich Köche von ganz muſterhafter Reinlichkeit kennen gelernet, denen man ohne Gefahr des zu verlierenden Appetits in allen ihren Operationen hat zuſchauen können.

Und ſo muß es mit jeder Hausmutter in der Küche des Mittelmannes gleichfalls ſeyn. Wenn ihre

eigne Perſon ſich mit der Küche beſchäfftiget, ſo muß ſie überall Schmuz oder Unreinigkeit entfernen; und wenn ſie unter ihren Augen eine Küchenmagd oder Köchinn arbeiten läßt, ſo muß ſie ihnen allen Hang zur Unſauberkeit abgewöhnen, und ihnen nicht das mindeſte ſäuiſche Weſen verſtatten.

Es begreift aber die allgemeine Regel der von der Hausmutter zu beweiſenden Reinlichkeit folgende beſondere Regeln in ſich.

a) Jede Speiſe muß dergeſtalt in der Küche ihre Vorbereitung erhalten, daß gar nichts fremdes und zur Speiſe nicht gehöriges, ſo wenig in den Topf oder Geſchirr zum Mitkochen, als in die Schüſſel, und mit dieſer auf den Tiſch komme.

b) Kein Küchengefäß muß unrein ſeyn, oder als ein unreines gebrauchet werden. Um in dieſer Abſicht Ordnung und Genauigkeit in der Küche herrſchend zu machen, ſo müſſen nach jeder Mahlzeit Teller, Schüſſeln, irdene und kupferne Küchengeſchirre, von der Küchenmagd abgewaſchen, geſcheuert, getrocknet, und jedes an ſeinen Ort hingeſtellet werden.

c) Das Geſtell, Schrank oder Repoſitorium der Schüſſeln und Teller, muß von Zeit zu Zeit auch dergeſtalt rein gehalten werden, daß die dahin geſtellten Gefäße, von und auf ihrem Stande, nicht wieder verunreiniget werden können.

d) Das Geſtell oder Schrank eben dieſer Gefäße ſoll nicht an einem dunkeln Orte ſtehen, damit der erſte Hinblick den Glanz der Reinlichkeit ſofort, dem Auge eines jeden in der Küche darſtelle. Dieſer dem Auge ſo gefällige Blick muß der Küchenmagd Antrieb und Selbſtbelohnung ihrer Reinlichkeit, Ordnungsliebe, und des Be-

ſtrebens um den Beyfall aller, die in die Küche kommen, werden und bleiben. Der rechte Stand der Küchengefäße iſt auch ein beſtändiges Zuchtmittel, eine faule oder leichtſinnige Magd von Fehlern wider die Reinlichkeit abzuhalten.

e) Die Küche muß nach jedem Abwaſchen der Gefäße überall gereiniget, und nirgends ein Unrath auf dem Fußboden gelitten werden. Sie ſoll nicht nur Beſenrein gehalten, ſondern auch öfters geſcheuert, und mit Waſſer abgeſpület werden, damit keine faulende Dünſte aufſteigen und die Küchenluft verunreinigen mögen. In Holland iſt die Küche der allerreinlichſte Ort des ganzen Hauſes, und ein Gaſt iſt in ſeinem Lüſtre, wenn er von der Frau des Hauſes ſo ſehr geehret wird, daß er des Morgens in der Küche das Frühſtück einnehmen, oder daſelbſt ſeinen Thee oder Kaffee trinken könne. Man ahme die holländiſche Reinlichkeit in der Küche wenigſtens doch zur Hälfte nach!

f) Wenn von Zinn geſpeiſet wird, ſo iſt es nicht genug, daß Schüſſeln und Teller nach dem alltäglichen Gebrauche abgewaſchen werden. Sie müſſen überdem noch alle Wochen, wo nicht zweymal, doch wenigſtens einmal ganz eigends geſcheuert werden, damit ihr Glanz wieder hergeſtellet, und ihre Dunkelheit weggenommen werde. Wider dieſe Regel der Reinlichkeit wird in manchen Häuſern der untern Klaſſe des Mittelmannes ſehr gefehlet. Man ſetzet ſogar Gäſten öfters ganz finſtre Teller vor.

g) Wenn in der Küche angerichtet, oder Speiſen aufgegeben werden: ſo iſt dahin zu ſehen, daß ſie auf dem Anrichtetiſche nicht unterwärts Unreinigkeit annehmen, und damit auf die Tafel geſetzet werden.

werden. Man muß daher die Schüſſeln vor dem Hereintragen in die Stube oder Eßſaal mit einem reinlichen Tuche abwiſchen, und die angeſetzte Aſche, Kohlen oder andern Unrath abnehmen.

h) Wenn zinnerne Teller in der kältern Jahreszeit aus der Küche in die warme Stube kommen, ſo pflegen ſie anzulaufen, und ihren Glanz zu verlieren. Dieſerhalb müſſen die von der Wärme angelaufenen Teller mit einem ſaubern Tuche oder Serviette abgewiſchet werden.

i) Wenn Bier- oder Weingläſer aus der Kälte in die Wärme kommen, ſo laufen ſie ebenfalls an. Sie müſſen daher auch nicht auf den Tiſch geſetzet werden, bevor ſie mit einer reinen Serviette ausgewiſchet worden.

k) Die ſilbernen Löffel und andre ſilberne Tiſchgefäße müſſen auch von Zeit zu Zeit nicht blos abgewaſchen, ſondern auch helle gemachet oder poliret werden. Sollten ſie in der Wärme anlaufen, ſo muß man ſie, gleich dem Zinne und den Gläſern, ebenfalls abwiſchen.

l) Meſſer und Gabeln müſſen vor jeder Mahlzeit wohl geputzet und nichts dunkeles daran gelaſſen werden. Sind die Meſſer ſtumpf, die Gabeln aber an den Spitzen abgebrochen oder verbogen, ſo werden ſie in Zeiten geſchliffen, aufgeſchärfet, und wieder gerade gebogen.

m) Wenn bey Tiſche von einem neuen Gerichte gegeſſen werden ſoll, ſo müſſen die vorigen Teller weggenommen, und dafür reine gegeben werden. So bedienet man ſich auch nicht zum Vorlegen ſolcher Löffel, die ſchon bey Tiſche gebrauchet worden. Man nimmt dazu immer reine Löffel.

ſtrebens um den Beyfall aller, die in die Küche kommen, werden und bleiben. Der rechte Stand der Küchengefäße iſt auch ein beſtändiges Zuchtmittel, eine faule oder leichtſinnige Magd von Fehlern wider die Reinlichkeit abzuhalten.

e) Die Küche muß nach jedem Abwaſchen der Gefäße überall gereiniget, und nirgends ein Unrath auf dem Fußboden gelitten werden. Sie ſoll nicht nur Beſenrein gehalten, ſondern auch öfters geſcheuert, und mit Waſſer abgeſpület werden, damit keine faulende Dünſte aufſteigen und die Küchenluft verunreinigen mögen. In Holland iſt die Küche der allerreinlichſte Ort des ganzen Hauſes, und ein Gaſt iſt in ſeinem Lüſtre, wenn er von der Frau des Hauſes ſo ſehr geehret wird, daß er des Morgens in der Küche das Frühſtück einnehmen, oder daſelbſt ſeinen Thee oder Kaffee trinken könne. Man ahme die holländiſche Reinlichkeit in der Küche wenigſtens doch zur Hälfte nach!

f) Wenn von Zinn geſpeiſet wird, ſo iſt es nicht genug, daß Schüſſeln und Teller nach dem alltäglichen Gebrauche abgewaſchen werden. Sie müſſen überdem noch alle Wochen, wo nicht zweymal, doch wenigſtens einmal ganz eigends geſcheuert werden, damit ihr Glanz wieder hergeſtellet, und ihre Dunkelheit weggenommen werde. Wider dieſe Regel der Reinlichkeit wird in manchen Häuſern der untern Klaſſe des Mittelmannes ſehr gefehlet. Man ſetzet ſogar Gäſten öfters ganz finſtre Teller vor.

g) Wenn in der Küche angerichtet, oder Speiſen aufgegeben werden: ſo iſt dahin zu ſehen, daß ſie auf dem Anrichtetiſche nicht unterwärts Unreinigkeit annehmen, und damit auf die Tafel geſetzet

werden. Man muß daher die Schüſſeln vor dem Hereintragen in die Stube oder Eßſaal mit einem reinlichen Tuche abwiſchen, und die angeſetzte Aſche, Kohlen oder andern Unrath abnehmen.

h) Wenn zinnerne Teller in der kältern Jahreszeit aus der Küche in die warme Stube kommen, ſo pflegen ſie anzulaufen, und ihren Glanz zu verlieren. Dieſerhalb müſſen die von der Wärme angelaufenen Teller mit einem ſaubern Tuche oder Serviette abgewiſchet werden.

i) Wenn Bier- oder Weingläſer aus der Kälte in die Wärme kommen, ſo laufen ſie ebenfalls an. Sie müſſen daher auch nicht auf den Tiſch geſetzet werden, bevor ſie mit einer reinen Serviette ausgewiſchet worden.

k) Die ſilbernen Löffel und andre ſilberne Tiſchgefäße müſſen auch von Zeit zu Zeit nicht blos abgewaſchen, ſondern auch helle gemachet oder poliret werden. Sollten ſie in der Wärme anlaufen, ſo muß man ſie, gleich dem Zinne und den Gläſern, ebenfalls abwiſchen.

l) Meſſer und Gabeln müſſen vor jeder Mahlzeit wohl geputzet und nichts dunkeles daran gelaſſen werden. Sind die Meſſer ſtumpf, die Gabeln aber an den Spitzen abgebrochen oder verbogen, ſo werden ſie in Zeiten geſchliffen, aufgeſchärfet, und wieder gerade gebogen.

m) Wenn bey Tiſche von einem neuen Gerichte gegeſſen werden ſoll, ſo müſſen die vorigen Teller weggenommen, und dafür reine gegeben werden. So bedienet man ſich auch nicht zum Vorlegen ſolcher Löffel, die ſchon bey Tiſche gebrauchet worden. Man nimmt dazu immer reine Löffel.

n) Tiſchtuch und Servietten müſſen, wo nicht zweymal, doch wenigſtens einmal in der Woche, weiß auf den Tiſch kommen. Eine gute Hausmutter hält ſehr darauf, ſchönes und wohl in die Augen fallendes Tiſchgedeck zu haben, welches entweder Damaſt oder Drell von angenehmen Muſtern iſt.

o) Das Tiſchgedeck, oder Tiſchtuch und Servietten, müſſen immer zuſammengehören, oder eines und eben deſſelben Muſters ſeyn. Dieſes erfordert Ordnung und Zierlichkeit zugleich. Man kann eine Hausmutter aus dem Tiſchgedecke ſofort beurtheilen.

p) Wenn feiner Drell das alltägliche Gedeck iſt, ſo wird bey großen Gaſtereyen gemeiniglich ſolches leinen Damaſt einerley Muſters ſeyn.

q) Das Tiſchgedeck, wenn es zum erſtenmale weiß auf den Tiſch kömmt, muß mit einer ſchneeweißen und glänzenden Farbe prangen. Wenn es grau und ohne Glanz erſcheint, ſo verräth es eine ſchlechte Wäſche, und ein faules Plätten. Beydes machet kein gutes Vorurtheil von der Geſchicklichkeit und Reinlichkeitsliebe der Frau des Hauſes. Ein ſchönes glänzendes Tiſchgedeck iſt gemeiniglich der Vorbote einer reinlichen Mahlzeit.

r) Wenn man allein, ohne Gäſte, ſpeiſet, ſo pfleget man in vielen Häuſern die einmal gebrauchten Tiſchtücher, meiſtens aber nur die Servietten, in einer ſo genannten Serviettenpreſſe wieder zu preſſen, um das Krünkelichte, oder die Falten, wieder heraus zu bringen. Sollte ein oder der andre Gaſt von der Art ſeyn, daß man kein neues oder ganz weißes Gedeck auflegen wollte: ſo muß ihm wenigſtens eine weiße ungebrauchte Serviette gegeben werden, weil es manchen Perſonen wi-

derlich ſeyn kann, Servietten, die ſchon andre vorgehabt haben, ſich vorzulegen.

6) Wenn Krebſe gegeſſen werden, und ſolches ohne Verunreinigung der Hände beym Aufbrechen ihrer Schalen nicht geſchehen kann: ſo iſt es dienlich, auch ſchon längſt eingeführet, daß auch Gäſten, außer ihren feinern Servietten, ſofort gröbere, aber weiße Servietten gegeben werden, ſo bald die Krebſe aufgetragen ſind. Denn die beym Krebseſſen an die Serviette abgewiſchten Finger oder Hände hinterlaſſen Flecke, die durchs Waſchen nicht recht wieder heraus zu bringen ſind. Ein feines Tiſchgedeck muß alſo bey dem Krebseſſen mittelſt grober Servietten gerettet werden. Sollte eine Hausmutter vornehmeren Gäſten dergleichen gröbere Servietten vorzulegen unterlaſſen wollen: ſo müſſen erſtere ſich dergleichen ausbitten, um ein feines Gedeck ihr nicht durch eine einzige Mahlzeit zu verderben. Man wäre ihr eine gleiche Achtung bey manchen andern Speiſen ſchuldig, z. E. wenn friſche Wälſchnüſſe, Kirſchen, Mußbrühen oder Mußtorten ꝛc. auf den Tiſch kommen. Man wiſche Meſſer und Gabel dann nicht ins Tiſchgedeck, und nehme lieber eine Brodrinde, um das Meſſer darauf abzuſtreichen, und die Gabel mittelſt des Durchſteckens durch die Rinde zu reinigen, und lege hierauf dieſe Rinde auf den Teller. So iſt es auch eine nicht zu verzeihende Unachtſamkeit der Gäſte, wenn ſie, um ein Meſſer abzuwiſchen, ſolches mit angeſetzter Schärfe deſſelben dergeſtalt verrichten, daß die Serviette davon durchgeſchnitten werde. Hierdurch iſt das ganze Tiſchgedeck einer accuraten Hausmutter auf einmal ein ausrangirtes

Gedeck geworden. Man iſt ihr allemal mehr Aufmerkſamkeit ſchuldig.

t) Die Eßſtube oder der Eßſaal erfordert, in Anſehung der Reinlichkeit, auch eine beſondere Aufmerkſamkeit. Man leide nichts darinn, was Speiſenden und Reinlichkeitliebenden Ekel erregen kann. Keine Spinneweben an der Decke. Kein Koth oder Gaſſenunflath auf dem Fußboden. Keine vom Schmuze dunkle Fenſterſcheiben. Keine weiß geweſene, aber von Fliegenkoth ſchwarz gewordene Fenſtergardinen. Keine von Staub grauende Wände, Stühle und andre Geräthe. Sind die Meubles ſchon nicht prächtig, ſo iſt es ſchon genug, wenn es ihnen nur nicht an Reinlichkeit abgeht. **Manſuetus** war in der Ehe eben nicht zum Beſten berathen worden. Wenn man Ehren halber bey ihm ſeyn, und eſſen mußte, ſo verdarb man ſich gemeiniglich bey ihm die Kleider. Stühle und Wände waren faſt immer nicht frey von Talg, Schmalz oder Butter. Bey aller Vorſicht kam man nicht ohne Flecken in der Kleidung wieder von ihm weg. Der Kachelofen, entweder wegen zu vielen oben angelegten Staubes, oder darauf gerathenen Fettes, dampfte bey ſtarkem Heizen ſo ſehr, daß man um Eröffnung der Fenſter bitten mußte. Der geduldige Mann mußte im Verborgenen ſein Hauskreuz beſeufzen.

u) Wenn angeſehene Gäſte bey Tiſche ſitzen, ſo muß man ſie zuerſt befragen, falls man es nicht ſonſt ſchon weiß, ob ſie auch Käſe eſſen, und den Geruch vertragen können. In Anſehung derer, die keinen Käſe eſſen können, wäre es ſchon wider die Regel der Reinlichkeit gefehlet, wenn man alten Käſe auf den Tiſch ſetzen, und Ekel einer ange-

angeſehenen Perſon machen wollte. So iſt es auch überall wohlgethan, wenn alter Käſe, bevor er auf den Tiſch kömmt, fein in der Küche abgeputzet worden. In dieſer Abſicht iſt es auch dienlich, ſo viel möglich, alle Maden aus dem Käſe draußen in der Küche bereits herausgebracht zu haben. Die Käſeeſſer nehmen es zwar für bekannt an, daß alter Käſe gemeiniglich nicht ohne Maden ſey oder ſeyn könne. Allein die Maden pflegen aus dem Käſe auf den ganzen Tiſch umher zu ſpringen, und es wird doch den meiſten ekelhaft, wenn ſolche Maden in die Butter oder in andre noch auf dem Tiſch ſtehende Aſſietten und Schüſſeln hinein ſpringen.

v) Die Butter, wenn ſie weich und faſt ſchmelzend geworden, iſt manchen Perſonen ganz unleidlich und faſt ekelhaft. Es muß alſo dahin geſehen werden, daß ſie allemal hart auf den Tiſch komme. Sie verändert ohnehin ſofort ihren Geſchmack, wenn ſie zu weich geworden iſt. Sie muß daher nicht eher aus dem Gewölbe oder Keller herauf getragen werden, bis ſie bey Tiſche gegeſſen werden ſoll. Man ſetze die Butter oder das Gefäß nicht auf eine ſolche Stelle des Tiſches hin, wo zuvor eine heiße Schüſſel geſtanden hatte. Denn hier wird ſie von unten auf erwärmet, und zum Erweichen gebracht. Will es der Platz auf der Tafel nicht erlauben, ſo muß man einen Strohteller hinlegen, und die Butter darauf ſetzen. Scheint die Sonne des Sommers durch die Fenſter auf den Tiſch, ſo vermeide man den Stand der Butter da, wo ſie von der Sonne getroffen wird. Zuweilen, zumal wenn man Gäſte hat, muß die Butter zu lange auf dem Tiſche ſtehen, und ihre erſte Härte verlieren. Wo man Eis-

gruben

gruben hat, kann man der Butter mittelſt des Eiſes auch in der warmen Jahreszeit helfen, daß ſie nicht zu frühzeitig weich, und im Geſchmacke abfallend werde.

w) In unſern Tagen iſt es Mode geworden, daß die Tafeln der Großen nicht ohne Obſt geſchloſſen werden. Aus Gründen der Diätetik iſt der Mittelmann Nachahmer geworden, und beſtrebet ſich, ſeinen Nachtiſch bis in den Frühling hinein auch mit Obſte zu verſchönern. In einigen Häuſern wird das Obſt ſchon vor dem Anfang der Mahlzeit auf den Tiſch geſetzet, um die gefällige Pracht der Natur dem Auge erquickend darzuſtellen. Da aber das einige Stunden in der warmen Stube ſtehende Obſt matt wird, und keinen erfriſchenden Geſchmack ausgeben kann, ſo laſſen andre Häuſer, denen es mehr um die Erfriſchung als die Augenluſt zu thun iſt, das Obſt erſt aufſetzen, wenn es eben gegeſſen werden ſoll. Hier geſchieht es nun, daß das in die Wärme verſetzte Obſt ſtark ſchwitzet, den ſchönen Schein verliert, und die Schale von den Händen ganz naß befunden wird. Dieſes nun zu verhüten, ſoll das Obſt vorhin ſchon in einer andern warmen Stube etwas angeſchwitzet, und darauf mit einer reinen Serviette abgetrocknet ſeyn. Hat man das ſo abgetrocknete Obſt an einem temperirten oder kühlen Orte hingeſtellt gehabt, ſo wird man es zu ſeiner Zeit in die Eßſtube hereinnehmen können, ohne daß es abermals an der Schale feucht und unanſehnlich werden könne.

x) Es kann bey manchen Mahlzeiten nöthig ſeyn, daß, z. E. wenn Hammelfleiſch oder Hammelbraten gegeſſen werden, Teller und Schüſſel erwärmet, und Kohlen in einem Becken in der Stube

ſeyn

ſeyn müſſen. Man hat ſich ſodann vorzuſehen, daß mittelſt der Kohlen die Luft der Eßſtube nicht verunreiniget werde. Dieſes würde geſchehen, wenn irgend eine Kohle in der Küche mit Fett betriefet, oder ein Brand unter die Kohlen gerathen wäre. Da auch durch ein nachfolgendes Räuchern ſolcher Geſtank oder Dampf nicht wohl in der Stube unterdrücket werden mag, ſo muß man mit den Kohlen außerhalb der Küche (denn in der Küche kann der Geruch nicht entſchieden werden, ob er von dem Feuerheerde oder aus dem Kohlbecken ſey,) ſtille ſtehen, und erforſchen, ob man die Stubenluft mit den hereinzutragenden Kohlen auch nicht verderben werde.

Hat man Fremde oder Gäſte bey ſich, ſo muß man ſich bey ihnen erfragen, ob ſie auch ohne Kopfſchmerz Kohlen vertragen können. Denn es ſind einige zärtliche Perſonen, denen glühende Kohlen in einem verſchloſſenen Zimmer gar bald Kopfſchmerzen oder Uebelkeiten erregen; und es iſt ſehr unangenehm, wenn die ſtillen Freuden einer Tiſchgeſellſchaft durch ſolchen Zufall geſtöret werden. Man thut am allerbeſten, wenn man das ganze Kohlbecken nicht mit Kohlen anfüllen läßt. Man laſſe das ganze Becken voll Aſche oder reinen Sand ſchütten, und oben darauf nur ein Paar Queerfinger hoch glühende Kohlen legen. Sie werden zur Erwärmung der Teller hinreichen, und in Anſehung der Geſundheit wird man, um der Wenigkeit der Kohlen willen, nun weniger zu fürchten haben. Sollte man aber, bey uneingeheizten Ofen, Kohlbecken in der Stube haben müſſen, ſo geht man am ſicherſten, wenn ein Fenſter geöffnet wird, um

einen

einen Luftwechſel zu erhalten; wenn dieſes etwa nicht die Zugluft unterſaget.

y) In einigen Häuſern kann es ſich jezuweilen zutragen, daß unverhoffter Weiſe zu viele Gäſte auf einmal da ſeyn, und die Teller zum jedesmaligen Abwechſeln mit reinen nicht zulangen können. In dieſem Falle behilft man ſich damit, daß ſofort währender Mahlzeit eine Magd angeſtellet werde, um Teller abzuwaſchen, damit es nicht zum Abwechſeln an reinen fehlen möge. Unter dieſen Umſtänden geſchieht es denn, daß die Magd übereilet, und die aus dem Spülfaſſe herausgenommenen Teller und Löffel mehr naß als trocken den Gäſten präſentiret werden. Einigen Perſonen iſt es ganz unleidlich, naſſe Teller in die Hand zu nehmen, und ſie mit der Serviette bey Tiſche nachzutrocknen. Dieſem Uebelſtande muß die Hausmutter dadurch zuvorkommen, daß ſie der abwaſchenden Magd genugſame trockne Servietten oder Tücher reichen laſſe, um keine naſſe Teller oder Löffel den Gäſten in die Hände zu bringen. Denn man wird es in dieſem Falle an manchen Fremden oder Gäſten gewahr, daß ſie, mit einer Art des Widerwillens am Spülwaſſer, die davon noch naſſen Teller annehmen, oder wohl gar ſich die vorigen Teller, von denen ſie ſchon gegeſſen gehabt, zurück erbitten, oder aufhören zu eſſen. Man hat alſo auch in dieſer Abſicht der Zärtlichkeit, oder des großen Hanges zur Reinlichkeit gewiſſer Perſonen gar wohl zu ſchonen.

z) Wo Bediente in einem Hauſe gehalten werden, da ſieht man ſie zuweilen an dem Schenktiſche mit einer ſehr ſchmuzigen Serviette, wenn es nicht noch etwas geringers iſt, Gläſer, Teller und

Meſſer

Meſſer abwiſchen. Man muß dies unſaubere Verfahren der Bedienten nicht geſtatten. Man muß es aber auch nicht ſelbſt durch unterlaſſene Darreichung weißer und reiner Servietten verſchulden, die eben nicht von der feinern Art ſeyn dürfen. Denn zuweilen maßen es ſich die Bedienten an, das erſte das beſte zu ergreifen, und die feinſten Servietten zu Wiſchtüchern zu misbrauchen.

aa) Gewiſſe Hausthiere ſind in manchen Häuſern ſo verzogen, daß ihrenthalben die bey Tiſche erforderte Reinlichkeit ſehr leiden muß. Dieſes nun ſind Hunde und Katzen, denen man vielmals ſo vielen Willen läßt, daß ſie Speiſen, wie man ſaget, beſchnüffeln, und die Stuben mit keinem allzuangenehmen Geruche erfüllen. Es iſt zwar ein altes Sprüchwort, oder Maxime, bey jener Nation: Il faut flatter le chien à cauſe de ſon maître ou de ſa maîtreſſe. Man ſoll es aber doch nicht übertreiben, und erwägen, daß es auch Leute gebe, die dergleichen Thiere kaum in der Stube leiden, geſchweige ſich mit ihnen zu gemein machen können. Ihre Naſe leidet in der Stube, und ihr Appetit auch bey der Speiſe.

Gorgonius iſt ein ſolcher Hundefreund, daß in ſeinem Zimmer große und kleine Hunde ihren beſtändigen Aufenthalt haben. Tritt man in ſein Zimmer hinein, und iſt kein Tabacksſchnupfer, ſo iſt es, als wenn einen der Hundegeſtank wieder zurückſtieße. Der Fußboden ſtellet eine hydrographiſche Mappe, oder Landkarte vor, und wem es um Album gräcum zu thun iſt, der kann in dieſem Zimmer ſeinen Specereykaſten füllen. Einige kleine Hunde haben die Freyheit, auf die Tafel zu ſpringen, und daſelbſt vor den Tellern

der

der Speiſenden ſtille zu ſtehen, und zu warten, ob man ſie will mit eſſen laſſen, oder ihnen lieber den Teller mit der ganzen Portion übergeben. Iſt ein jeder dazu aufgeleget oder gewöhnt, den Hunden ſo viel zu gute zu halten?

Einſt waren Hugo und Petronius bey dem Gorgonius zu Gaſte. Hugo, ein Gelehrter, war unter lauter Büchern, aber nicht unter Hunden, erzogen worden. Er war daher bey Tiſche äußerſt furchtſam, und die Haut ſchauderte ihm, wenn ein zottichter Löwenhund auf dem Tiſche mit dem Schwanze über ſeinen Teller wegwedelte. In Anſehung des Ekels eben nicht abgehärtet, glaubte er nun noch überdem zugewedelte Hundeflöhe in ſeinen Saucen auf dem Teller zu finden. Wenn aber drey große Bullenbeißer ihm zu nahe an den Leib kamen, ſo konnte er ſich des Aufſpringens nicht erwehren. Er machte immer die Mine, entweder zu flüchten, oder Gewalt zu ſchreyen. Gorgonius merkte es. Er redete dem Hugo zu, der Hunde wegen außer Sorge zu ſeyn. Petronius vermeynte es noch beſſer zu treffen, und rieth ſeinem Freunde, ſich nur mit den Hunden bekannt zu machen, und ihnen einen Tribut von ſeinem Teller zu entrichten. Hugo verſtand ſich nicht genug auf Hundeart. Denn da er zween neben ihm auflauernden Hunden einen Knochen zuwerfen wollte, ſo griffen beyde Bullenbeißer zugleich zu, entzweyeten ſich, und fielen unter dem Tiſche einander an, daß Hugo von der Tafel nach dem Fenſter zu hinſprang, um deſto entfernter von dem Gebeiße zu ſeyn. Petronius, ein Landwirth, wollte Contenance zeigen, und behielt ein Glas Wein in der Hand, welches er in ganz kleinen Abſätzen trank. Auf einmal entſank

ſank ihm das Glas aus der Hand, und er ſchrie: mein Fuß! Ein Bullenbeißer hatte in der Wuth den Stiefel des **Petronius** für ſeinen Gegner angeſehen, und durchgebiſſen. Schnell lief er nun zu ſeinem Stock und Huth, um zu einem Wundarzte zu eilen. **Hugo** folgte ihm, und beyde flohen aus einem Hauſe und von einer Mahlzeit, mit dem Vorſatze, nie wieder dahin zu kommen, wo der Scherz der Löwenhunde auf dem Tiſche, und der Ernſt der Bullenbeißer unter dem Tiſche, beyde Gäſte eine unappetitliche Mahlzeit hatten halten laſſen.

Pompilius iſt ein Freund von kleinen Vögeln, und hält in ſeiner Eßſtube ein halb Dutzend Rothkehlchen, die er frey umher fliegen läßt, ob ſie gleich die Meubles aufs ärgſte beſchmeißen und verunſtalten. Das Uebelſte aber iſt, daß die ſo zahm gewordenen Thierchen auch auf dem Tiſche umher ſpringen, und ihre Unſauberkeiten überall umher tragen. Er hatte von ſeinen beſten Freunden jenes Tages einige zu Gaſte, welchen die Dreiſtigkeit der Vögel misfiel. Sie ſchüchterten ſolche daher weg, wenn ſie ſich auf dem Tiſche wo hinſetzen wollten. Hievon ward ihr Uebel aber ärger. Denn, da die immer geſcheuchten Vögel, über den Tiſch hin und her fliegend, oder wohl ſchwebend blieben, ſo verunreinigten ſie doch die Schüſſeln und die Speiſen. Die Ehegattinn des **Pompilius** nahm zwar ſolche Unreinigkeit wieder weg, ſo gut ſie konnte. Wenn ſie aber die Freunde ihres Mannes mit der Vorſtellung tröſten wollte: die Rothkehlchen fräßen in der Stube nichts ſchlimmes, es wären auch weder Wanzen noch Spinnen mehr da; und wir würfen doch das Geſcheide der Schnepfen und Krammetsvögel

auch nicht weg: ſo beantworteten die Freunde dieſen Diſcours nur mit Stillſchweigen. Er war die Rede einer Dame. Was müſſen ſie aber gedacht haben? Sie haben den ſeltenen Geſchmack des Freundes und der Freundinn gar nicht beneidet.

Venantius hat einen großen Raben aufgezogen. Er hat ſprechen gelernet, weshalb er ihn immer um ſich hat. Er iſt ſehr gefräßig, und da ihm allerley unter einander gegeben wird, ſo iſt er faſt immer dünnleibig, daher er die Fußtapeten ſehr einbalſamiret. Hat er Gäſte bey ſich, ſo muß der Bediente gleich räuchern, und mit einer kleinen Schaufel den Koth, ſo gut es ſich thun läßt, aufheben und heraustragen. Die Schweſter des Venantius bat es ſich neulich von ihrem Bruder aus, daß der Rabe bey ihrer Anweſenheit eingeſperret werden möchte, weil ſie ſonſt vor Ekel in der Stube nicht eſſen oder dauern könne.

Serenus iſt ein Mann von Anſehen und Vermögen. Er hatte ſich an einen gewiſſen Ubalcus gewöhnet, der wegen ſeiner drollichten Einfälle bey ihm die Stelle eines kurzweiligen Raths gleichſam vertreten mußte. Dieſer war ein Cyniker von Profeſſion. Wer ſeine Naſe kränken wollte, der durfte nur in Ubalcus Atmoſphäre gerathen. Dieſe war wohl deshalb unerträglich, daß er ſeine Wäſche Tag und Nacht ſo lange auf dem Leibe ohne Abwechſelung trug, bis ſie von ſelbſt in Stücken zergieng. Seine allerlängſten Nägel hätten einen Harfeniſten verkündigen ſollen, wenn ſie einerley Farbe gehabt hätten. Der Barbier kam des Jahrs nur einigemal über ſeinen Bart. Dieſer war gemeiniglich faſt einen Zoll lang, woraus man einen Juden, im dritten oder vierten Monate nach ſeiner Hochzeit, hätte

errathen ſollen. Man hat mir geſaget: Serenus habe einſt zwey junge ſüße Herren bey ſeiner Tafel nicht wenig gezüchtiget; indem er ſie, von Damen entfernt, alſo rangiret, daß Ubalcus zwiſchen beyden in der Mitte geſeſſen; worauf Serenus geſprochen: Jeder von Ihnen wird die eine Hälfte des Ubalcus zu korrigiren haben, denn ſie riechen mir zu ſehr nach Eau de Lavende. Der Spott noch nicht zu Ende. Serenus hatte den jungen Herren zugerufen: Sie werden nun von den Damen aufs unvergleichlichſte contraſtiret. Contraria iuxta ſe poſita magis eluceſcunt. Das ſchlimmſte aber war immer, daß der Herr des Hauſes die Schüſſeln vor den Ubalcus hinſetzen und ihn, zum Hohn der Geſellſchaft, vorlegen ließ. Das hieß doch faſt der Tiſchreinlichkeit geſpottet. Serenus ward ſo geſtrafet, daß honnette Leute ohne höchſte Noth nicht mehr bey ihm ſpeiſen wollten, wenn er ſeinen Ubalcus im Hauſe hatte. Er mußte ihn allein für ſich beſonders eſſen laſſen.

bb) Man thut wohl, daß man die Kinder, wenn ſie zu reden anfangen, nicht mit den Wärterinnen an den Geſindetiſch, ſondern an den herrſchaftlichen Tiſch mit ſitzen und eſſen läßt. Doch mit der Bedingung, daß dieſe Kinder fein weiß und reinlich gehalten werden; damit das Auge eines Gaſtes, durch einen ſchmuzigen Anzug, nicht beleidiget werde. Ein reinliches Kind iſt eine ſtarke Empfehlung der Hausmutter, wobey ſich von dem Kleinen ſofort aufs Große ſchließen läßt. Es kann zwar freylich mit unſern Kleinen noch nicht ſo genau genommen werden. Es ſoll ihnen daher, über das ordinaire Tiſchtuch, noch eine etwas gröbere Serviette auf ihren Platz hin-

gedecket werden; damit das Tiſchtuch ſich überall gleich bleibe, und es keinem Tiſchgeſellſchafter anſtößig werde, wenn das nämliche Tiſchtuch des andern Tages wiederum aufgedecket wird, und auf eine andere Stelle zu liegen kömmt. Es kann Kindern begegnen, daß ſie mit dem Löffel, oder wohl gar mit dem Teller, überſchwanken. Die über dem Tiſchtuche noch liegende Serviette muß daher erſteres beſchützen, und Flecken abhalten.

Wenn man Kinder reinlich hält und ſie aufs allerfrüheſte gewöhnet, daß ſie Unreinigkeit haſſen und nach Reinlichkeit ſtreben: ſo ſollen ſie ihren Platz gar wohl an dem herrſchaftlichen Tiſche, der Mutter zur Seite, einnehmen. Solchergeſtalt können die Aeltern, die ſonſt vielleicht ihrem Stande und Berufe nach die Kinder wenig um ſich haben, ſelbigen doch bey Tiſche ein gutes Wort, in Herablaſſung zu ihrer Denkungskraft, mit ihnen reden und ihre Geſinnung dahin lenken, wo ſie hin verlanget wird. Bey dem Geſindetiſche iſt für unſre Kleinen viel Gefahr. Böſe Geſchwätze verderben gute Sitten. Es präget ſich den zarten Seelen das Böſe der Erwachſenen ſo tief ein, daß es ſchwer hält, ſolches in der Folge durch Vorſtellungen wieder auszurotten. In der Kindheit iſt der Menſch faſt nichts, als Nachahmer der Alten.

Es wäre keine gute Tiſchzucht, wenn man die Kinder wollte nach Belieben in die Schüſſel greifen, und ſie Sudeleyen unternehmen laſſen. In dem Falle wäre es gerathener, daß die Kinder gar nicht bey Tiſche ſeyn möchten.

Eben ſo unanſtändig iſt es den Aeltern, wenn ſie es geſchehen laſſen, daß ihre Kinder vom Tiſche nach Belieben aufſtehen und wieder kommen,

und die Tiſchgeſellſchaft verunruhigen. Welcher Uebelſtand, wenn Gäſte vor den herumlaufenden Kindern nicht ſicher ſeyn dürfen; daß ſie, mit ihren unabgewiſchten und von Fett oder Brühen triefenden Händen ihnen nicht auf die Kleider fallen, und ſolche beſchmuzen und verderben!

Ein vornehmer Kaufmann einer großen Stadt lud mich, in meinen jüngeren Jahren, zu ſeinen Anverwandten aufs Land zu Gaſte, nachdem er mir viel Rühmens von ſeiner Anverwandtinn daſelbſt, als einer vortrefflichen Wirthinn, gemachet hatte. Ich fuhr mit ihm hinaus, und fand daſelbſt ſehr ſchmuzige und ungezogene Kinder. Als Kinder ſchon zu dreiſte oder faſt frech. Die Frau des Kaufmanns hatte ein reiches ſtoffenes Kleid an. Von dem Tage an mußte ſie es ablegen. Denn die muthwilligen Kinder hatten, vom Tiſche ab- und zulaufend, alle Finger ſo ſichtbarlich darauf ausgedruckt, daß es die Frau des Kaufmanns auf den Trödel ſchicken und verkaufen mußte. Aus den ſchmuzigen und zugleich wilden Kindern ward in der Folge nichts rechtes. Sie geriethen in einen unter ihre Aeltern ſehr herabgeſetzten Stand hinein, in welchem ſie, ſo zu ſagen, nur als Füllſteine des menſchlichen Geſchlechts anzuſehen waren.

3) Es muß Ordnung in der Tageszeit zum Eſſen gehalten werden.

So gut dieſe Regel für den Geſindetiſch nicht aus der Acht zu laſſen iſt, eben ſo gut muß ſie für den Herrſchaftstiſch gelten; weil ſonſt die Geſchäffte des Hausvaters darunter leiden, und in Unordnung gerathen.

Wenn keine gewiſſe Eßſtunde geſetzet und gehalten wird, wie läßt ſich da wohl eine ſchickliche Eintheilung der Tageszeit machen; da man den Anfang der Eßſtunden nicht in ſeiner Gewalt haben, und die andern Tagesſtunden nicht darnach ordnen oder abpaſſen könnte? Und doch finden ſich unzählige Häuſer auf dem Lande (denn in Städten muß es mehrentheils ſchon genauer mit der Eßſtunde gehalten werden), in denen der Hausvater es nie mit Gewißheit des Morgens ſagen kann: ob er heute eine Stunde früher oder ſpäter, als Tages zuvor, ſein Mittagseſſen werde bereitet finden?

Wenn das Geſinde von der Mittagsmahlzeit aufſteht, und alsdenn erſt der Herr ſich zu Tiſche ſetzet: ſo kann erſteres gar leicht ſich ſolche Unordnung zu Nutze machen, und die Zeit vertrödeln; weil es weiß, der Hausvater iſt noch nicht ſatt, und kann daher nicht nachſehen, ob jeder Dienſtbothe an ſeine Arbeit gegangen ſey. Geſetzt auch, der Herr kann ſeine Unteraufſeher über das Geſinde halten, ſo ſchaffet es doch mehr Furcht, wenn das Auge und die Gegenwart des Herrn die Leute anhält, von der Säumigkeit oder Langſamkeit zur Arbeit zurück zu kehren.

Es können ja wohl Tage kommen, an denen eine Mittagsmahlzeit nicht mit dem Glockenſchlage angefangen wird. Dieſerhalb iſt die Hausmutter noch nicht als eine Unordentliche zu tadeln. Nur dieſes iſt der Fall, wenn überhaupt durchgängig Tag für Tag Unordnung herrſchet, und der Hausvater nicht ſagen kann: Meine ordinaire Eßſtunde iſt um eilf oder zwölf Uhr. Kann er dieſes nicht ſagen, ſo iſt bey ihm keine Ordnung in der Tageszeit zum Eſſen, und er dürfte lieber ſprechen, wenn es nur mit Anſtand geſchehen könnte: Ich eſſe, wenn meine Frau will.

Ich habe Männer gekannt, welche von der Unordnung in der Tageszeit zum Eſſen ordentliche Brandtweinstrinker oder Säufer zufälliger Weiſe geworden ſind. Vor ihrer Verheyrathung waren ſie Muſter der Enthaltſamkeit von ſtarkem Getränke. Sie geriethen in der Ehe an Gattinnen, deren Eigenſinn, Bequemlichkeitsliebe, und Mangel an Küchenwiſſenſchaft, ihnen das Mittagsmahl bald früher bald ſpäter, aber immer ſo ſpät nach der täglichen Mittagsſtunde finden ließ, daß der Hunger ſie zwang, um auszuhalten zu können, ein Butterbrod zu eſſen. Um dabey etwas Warmes im Leibe zu haben, ward ein Glas Brandtwein oder Liqueur dazu getrunken. Zum alleröfterſten, von Verrichtungen außer dem Hauſe weggerufen, konnten ſie nicht ihre Mittags- oder vielmehr Nachmittagsmahlzeit abwarten. Um nun ein Surrogat einer ordentlichen Mahlzeit zu haben, und die Geſchäffte außerhalb des Hauſes ausrichten zu können, ward der Magen mit Brandtwein und Brod geſättiget. Nun ward Gewohnheit aus dem Brandtweintrinken. Immer eine Art der Uebelkeit, wenn dies Getränke dem Magen vorenthalten ward. Nun endlich alle Stunden ein Schluck: der Uebergang zur völligen Säuferey und täglichem Taumel. Die Männer wurden ein Spott der Welt, nachdem ſie, in ihrem ledigen oder unverheyratheten Stande, Ehre und Anſehen gehabt hatten. Hatte gleich bey einem und dem andern die zu ſehr verſpätete Mittagsmahlzeit den Brandtweinsſäufer noch nicht graduiret oder vollendet: ſo war ſie doch der erſte Anlaß geweſen. Grillen oder Kummer über unordentliche weibliche Oekonomie, vom Herzen weg zu trinken, hatte den Säufer zu ſeiner hohen Stufe hinauf geleitet; wie man alle Tage Menſchen ſieht, die jedes ſtarke Getränke dazu misbrauchen, um Grillen, Kleinmuth und Traurigkeit zu verjagen.

Pelagia iſt eine Frau, die von der Mutter nie zu ernſthaften Geſchäfften angeführet werden. Sie kam ganz unwiſſend in den Haus- und Eheſtand, und hat es nach einer zehenjährigen Ehe noch nicht recht zu Herzen genommen, ihrem Hauſe wohl vorzuſtehen. Sie weiß keinen Morgen recht, was ſie für Speiſen des Mittags auftragen wolle. Sie vertändelt ihre Vormittage mit ſehr entbehrlichen Kleinigkeiten. Die Küchenmagd muß ihr immer gegen neun oder zehn Uhr erſt Vorſtellung thun, daß es Zeit ſey, an die Bereitung der Mittagsmahlzeit zu denken. Sie wird öfters, dieſe geduldige Magd, mit Scheltworten zurück gewieſen, und muß obendrein von dem Hausvater auch noch üble Worte hören, der nur auf den Sack ſchlagen darf, wenn er den Müller meynt. Die Küchenmagd hat der Gebieterinn endlich den Küchenzettel abgequälet. Sind es bereitſame Speiſen, ſo geht es noch an, daß die Mahlzeit gegen halb ein Uhr fertig ſey. Sind es aber keine bereitſame Speiſen, die alſo Zeit und Mühe zum Gahrkochen erfordern, ſo muß man ſich bis zwey Uhr hin gedulden, ehe das Eſſen auf den Tiſch kömmt. Pelagia iſt des Morgens immer im Hauſe die letzte mit Aufſtehen. Bis zehn Uhr geht ſie nicht aus der Stube, denn ſie iſt noch im Nachthabit. Meiſt bis zwölf Uhr iſt ſie vor der Toilette. Der Kopfputz nimmt hier die meiſte Zeit hinweg, und darüber kann ſie ihren Spiegel nicht oft genug zu Rathe ziehen. Sie kömmt zu keiner Standhaftigkeit, und was ihr itzt gefiel, ſitzt ihr ein Paar Minuten darauf nicht zu Danke. Sie verändert nicht nur die Haarlocken, ſie will auch obendrein etwas neues erfinden. Nun kömmt ſie, wie ſie des Tages seyn will. Es iſt zwölf Uhr, wenn ſie in die Küche hinein tritt. Sie ordnet an, nach ihrer Art, und giebt Befehle. Sie eilet zurück nach der Toilette,

und unterſuchet vor dem Spiegel abermals den Anzug; bis ſie zuletzt von der Küchenmagd heraus gerufen wird, um die Speiſen zu koſten. War Pelagia deshalb Hausmutter geworden, daß ihr tändelnder Putz die täglichen Mittagsmahlzeiten, in Anſehung der Tageszeit, ſo aufs Ungewiſſe ſetzen ſollte?

Marcellina hält ſehr auf Lectüre, und hat ſich eine ganz artige Bibliothek errichtet, die ſie von Zeit zu Zeit immer vermehrter machet. Hiernächſt hält ſie mehr Journale, als mancher Gelehrter halten oder leſen kann. Sie hat kein Penſum, wie viel und wie lange ſie leſen will. Ihre Vormittagsſtunden ſind für ſie die ruhigſten im Hauſe. Sie ſind daher ihrem Leſen gewidmet. Es begegnet ihr die meiſte Zeit, daß ſie vom Leſen nicht aufhören und ſich mäßigen kann. Hierüber muß bey ihr die Küche leiden. Sie iſt nicht in ſo glücklicher Lage wie Pelagia, daß ſie ſich eine Küchenmagd oder Köchinn halten kann. Das meiſte ſoll durch ihre eigne Hand gehen. Marcellinus, ihr Ehemann, hat ihr den Leſegeſchmack beygebracht. Die Klugheit ſchien ihn darinn zu rechtfertigen. Denn er bemerkte an ihr den Anſatz zu einer den meiſten Ehemännern unleidlichſten Paſſion. Dieſe vermeynte er durch eine andre zu bekriegen und zu tödten. Das Kunſtſtück iſt nicht fehl geſchlagen. Allein Marcellinus muß darüber ſchlecht eſſen. Er bekömmt aber auch zum Schaden ſeiner Haushaltung ſein Eſſen nie zur rechten Zeit. Wenn Marcellina ſo fortfährt, ſo muß ſie ſich und ihren Ehemann arm leſen.

Es mag unentſchieden bleiben, ob man die Porphyria leichtſinnig oder nachläſſig nennen ſolle. Ihr Fehler iſt, daß ſie als eine Landwirthinn ihre Vorrathskammern nicht zur rechten Zeit füllet und den Abgang erſetzet. Porphyrius, der muntre Ehemann, ſorget ſo ziemlich für alles. Er bekümmert

ſich mit um die Küche, und ſorget und ſaget des Tages zuvor, was für Flügelwerk auf morgen noch heute geſchlachtet, oder welcherley Fleiſch von größern Thieren, zum Kochen oder Braten, für den folgenden Tag angeſchaffet und vorbereitet werden ſolle. Porphyria ſieht alles dieſes nicht ungern. Mit dieſer Fürſorge des gleich muntern und geduldigen Ehegattens ſollte ſie doch eine gewiſſe Tageszeit für die Mahlzeiten treffen, und beobachten können. Nichts weniger als dieſes. Einige Tage gehts ſo ziemlich. Allein die meiſten Tage ſind für den Porphyrius Tage der Geduld. Er kann, bey ſeinen übrigen ganz mühſamen Geſchäfften, doch auch nicht alle Kleinigkeiten überſehen. Heute fehlet eine Semmel, zum Einbrocken in eine Suppe, oder Anreiben an eine Brühe; morgen ein Paar Zwiebeln oder Bollen, ohne welche dieſes oder jenes Gericht nicht ſchmecken würde. Uebermorgen iſt kein Pfeffer im Hauſe. Am vierten Tage fehlte Salz. Des folgenden Tages war keine friſche Butter vorräthig, um die ſo genannte Tiſchbutter aufzubringen; weil keine Faßbutter, als Zubrod, im Hauſe gegeſſen wird. Da auch keine Mahlzeit ohne Käſe geſchloſſen wird, ſo war ſelbiger des Sonnabends nicht zu haben. Und am Sonntage entſtand ſo gar ein Mangel des allernothwendigſten bey Tiſche. Das Brod reichte nicht zu. So gehts faſt alle Wochen. Porphyriens Mägde müſſen mehrentheils gegen Mittag im Dorfe immer umher laufen, und dieſes oder jenes auftreiben. Man iſt im Dorfe des unaufhörlichen Borgens überdrüßig, weil die Bäuerinnen nicht immer Zeit haben, in ihre Häuſer von der Arbeit auf dem Hofe hinein zu gehen, und das Verlangte hervor zu ſuchen; meiſtens aber deswegen verdroſſen, daß das Abgeborgte zu ſpäte, oder gar nicht, oder nicht in gehörigem Maaße und Gewichte,

wichte, wieder erſtattet wird. Iſt es nun wohl Wunder, wenn **Porphyrius**, bey aller ſeiner Sorge für die Küche, doch die meiſten Tage zur unrechten Zeit eſſen muß?

Euphemia iſt gar kein ungeſchicktes Frauenzimmer. Sie hat es gelernet, eine Sache an dem rechten Orte anzugreifen, und weiß dadurch eine gewiſſe ihr natürliche Langſamkeit, zu erſetzen. Mit ihrem erfinderiſchen Kopfe kann ſie manche, in ihren Geſchäfften hurtigere Frau einholen und ihr gleich kommen. Sie hat aber doch einen unverzeihlichen Fehler an ſich, um deſſentwillen ſie ſo manche Mahlzeit in preſſanten Zeiten auf dem Lande verzögert. Eine zu große Neugierde beherrſchet ſie dergeſtalt, daß ſie ſo gern wiſſen will, was in allen Häuſern ihres Orts ſo wohl, als in den benachbarten, vorgeht. Sie beſoldet ihre Zeitungsträger. Die alten Klatſchweiber des Orts dürfen niemals von ihr hungerig wieder weggehen. Und diejenigen, die ihr aus Häuſern, mit welchen ſie in Feindſchaft lebet, Nachrichten zutragen, bekommen auf der Stelle die niedlichſten Speiſen, und die Schürze wird ihnen, als den beſten Spionen, am reichſten gefüllet. **Euphemia** giebt keiner Vettel einen Beſtallungsbrief. Sie haben alle ihren Zutritt, ohne daß es ihnen **Euphemia** ſage, oder ſie darauf annehme und berufe, wie ſie ſollen ſalariret werden. Wer dies Geſindel gern und gut belohnet, der hat den meiſten Zulauf. **Euphemia** thut ſich und ihrer Vorrathskammer den größten Abbruch. Wo ſie nicht geben ſollte, da giebt ſie; und wo ſie geben ſollte, da giebt ſie nicht. Sie hat ſehr arme, aber ehrliche Verwandte. Dieſen wäre mit der Hälfte desjenigen geholfen, was ſie ſo unverdroſſen an unnütze Leute verwendet. Sie läßt erſtere aber kaltſinnig ſchmachten und darben, obſchon keiner ihre geheime Noth mehr

als

als ſie kennt und weiß. Doch dieſes iſt noch nicht das ganze Uebel, das die neugierige Euphemia anrichtet. Sie bringt ganze Stunden in geheimen Unterredungen mit ihren Poſtträgerinnen zu. Hierüber vergißt ſie die Mittagszeit. Und wenn die rechte Zeit des Eſſens ſeyn ſoll, ſo hat Euphemia ſolche verklatſchet.

Wenn Balbina aufgeräumt iſt, ſo geht ihr alles ſehr wohl von der Hand. Sie iſt von ſolcher Einſicht und Fähigkeit, daß ſie die Zeit für ſich und ihre Mägde ziemlich genau ſetzen und voraus beſtimmen kann, welche erfordert wird, dieſes oder jenes Geſchäffte auszurichten oder zu vollenden. Es muß ihr nie fehlen, wenn ſie will, eine weitläuftige Mahlzeit mehrerer und ſehr verſchiedener Speiſen, auf eine vorher beſtimmte Zeit, mit dem Glockenſchlage ganz pünctlich fertig zu haben. Wenige können ihr in dieſer Geſchicklichkeit gleich kommen. Keine einzige aber mag ſie beynahe übertreffen. Doch ſie muß wollen. Ihr guter Wille iſt völlig entwichen, ſo bald ſie ſich entrüſtet. Und ihr Zorn iſt ein Zunder, der von dem kleinſten Funken Feuer fängt. Und dann heißts bey ihr: Weit davon, iſt gut vor dem Schuß. Wenigſtens die Mägde werden gleich im Hauſe unſichtbar, und verbergen ſich vor dem Ungewitter. Sind ſie nicht in Zeiten geflüchtet, ſo ergreift Balbina, als eine Furie, ein brennendes Holz von dem Feuerheerde, und ſchlägt damit um ſich herum, oder wirft es hinter die zu ſpät flüchtenden Mägde los. Der Himmel ſey dem gnädig, der ihr im Hauſe nun zu nahe kömmt! Denn ſie machts nicht wie viele andre Hausfurien, die in Zorn verſetzet ſich aufs Canapee oder Bette hinlegen, nichts thun noch reden, bis der böſe Geiſt von ihnen gewichen iſt. Balbina ſchließt ſich nicht ein. Das ganze Haus, beſonders die Küche, iſt ihr Wahlplatz, auf welchem ſie auf- und niedergeht, und einen

Feind

Feind zum Angriff ſuchet oder erwartet. Balbina brauchet völlige zwey bis drey Stunden, binnen welcher Zeit ſich kein Menſch vor ihr muß ſehen laſſen, wenn ſie anders wieder zu ſich ſelbſt kommen, und ſich wieder beſinnen ſoll, daß ſie ein Teufel in einer menſchlichen Geſtalt geweſen ſey. Dergleichen böſe Tage muß Balbinus zum öfterſten erleben, und er hat weiter nichts zu thun, wenn er zu Hauſe iſt, als Leute von ſeiner Proſerpina abzuhalten, wenn er noch etwas, wiewohl äußerſt ſpäte, will zu eſſen bekommen. Er ſoll, wie ſeine Freunde ſagen, ſich jetzt ſehr ſtille währendem Paroxysmus ſeiner Frau halten, weil ſie ihn gar ſehr gewitziget hat. Dieſe waren bey ihm zum Beſuche. Eine Magd hatte Holz neben einen Braten anlegen ſollen, wovon ein Stück einen kleinen am Feuer ſtehenden Topf umgeſtoßen, in welchem Gartenhahnbutten zu einer Suppe gekochet wurden. Balbin gieng von ſeinen Freunden heraus, um die Frau Gemahlinn zu beſänftigen. Als er wieder herein in die Stube kam, und ihm die Peruque auf dem halben Kopfe ſaß, er aber dieſerhalb von erſtern befraget ward, ſo ſagte er: er ſey in dem Keller, Knaſter zu holen geweſen, den er aber nicht gefunden, und habe ſich an dem niedrigen Eingange geſtoßen. Die Freunde merkten aber, was die Glocke im Hauſe geſchlagen hatte. Denn obwohl Balbinus Wangen von Natur roth ſind, ſo glaubte man doch, Balbinens Malerey darauf zu erblicken. Die Freunde ſchlichen ſich mit dem Balbinus aus dem Hauſe ins Gartenhaus. Hier öffnete er ein Flaſchenfutteral voll Champagnerwein, und ſagte ſeinen Freunden, ſie wollten ſich ſo lange dran halten, indem heute kein gut Wetter im Hauſe ſey, und die Mittagsmahlzeit ſehr ſpät angehen könnte. Sie tranken; aber mit nüchternem Magen konnten ſie nicht weit kommen. Der eine Freund ſagte, wenn

nur Brod dabey wäre, ſo wollten ſie die ganze Mittagsmahlzeit mit Wein und Brod vollbringen. Balbinus eilte ins Haus, um ein neugebackenes Brod zu holen. Er brachte es glücklich zwar mit einer gerade ſitzenden Peruque. Allein, ſein weißlichter Rock hatte auf dem Rücken die Wahrzeichen, daß es ihm, währender Flucht, nicht gut gegangen war.

Leukopila hatte in ihrem neunzehenten Jahre einen ſechszigjährigen Witwer ohne Kinder geheyrathet. Dieſer hatte den Schritt faſt nur aus Freundſchaft gegen die Aeltern gethan, in deren Hauſe er zum öftern ſich aufhielt, und Leukopilen darinn von Kindesbeinen an, jedoch nicht mit genugſamem Prüfungsgeiſte, gekannt hatte. Sie war die einzige Tochter, und als ſolche, wie es nur gar zu oft zu gehen pfleget, hatte ſie zu viel Willen. Sie erwuchs, unter zu vieler Nachſicht der Aeltern, mit zu weniger Biegſamkeit und deſto mehrerm Eigenſinn, den ſie gemeiniglich durch ein ziemlich weit getriebenes lautes Widerſprechen gegen die Aeltern ganz ohne Scheu zu Tage legte. Ihr jetziger Mann hatte täglich Gelegenheit, ſolches wohl zu bemerken. Vielleicht war ſeine öffentliche Bedienung, und der Mangel eines weitläuftigen Umgangs mit andern Häuſern, Schuld daran, daß er ſich von dem Verhalten unverheyratheter Töchter gegen die Aeltern keine Regeln abſtrahiret hatte. Denn wie ſich Töchter, als Kinder gegen Vater und Mutter beweiſen, ſo halten ſie ſich auch gemeiniglich gegen die Ehemänner in ihrer Ehe. Die den Aeltern dienſtwilligſte und gehorſamſte Tochter wird die beſte Ehefrau werden. Der Freund der Aeltern wollte mit einer eigenſinnigen Tochter nun ſeinen Witwerſtand, durch ihre Erheyrathung endigen. Man ſah durchgängig über den Unterſchied der Jahre hinweg; die alte Freundſchaft überwog um ſo mehr alle Bedenklichkeiten, als

der Wittwer ohne Kinder und von großem Vermögen war. Emericus erlebte, nach einem guten Vormittage in der zweyten Ehe einen böſen Nachmittag. Die zu junge Leukopila fühlte erſt nach der Hochzeit, daß ſie ſich eher zu einem jungen, als zu einem alten Manne gepaſſet hätte. Nicht deshalb, daß Emericus ihr den Eigenſinn des Alters hätte ſollen fühlen laſſen; er war völlig frey davon, und aufgeweckten Geiſtes genug, wenn ſonſt nichts mehr wäre nöthig geweſen, einer jungen Frau nicht zu misfallen. Er merkte ſeinen Fehltritt, ohne in Klagen gegen die Gattinn auszubrechen. Er überſah alles, er überhörete alles. Er erſchöpfte ſich, um, gleich jener heidniſchen Gottheit, Gold in den Schoos ſeiner Geliebten regnen zu laſſen. Doch blieb Leukopilens Eigenſinn unbezwinglich. Waren die Aeltern in ſeinem Hauſe, ſo ward zur rechten Zeit gegeſſen. Hatte er einen oder den andern Freund bey ſich zu Gaſte ſo gieng es auch ſo. Emericus war, was den Punct des Eſſens anbelanget, von ſeiner erſten Frau ungemein ordentlich gehalten worden. Außer vielen andern Unordnungen ſeines Hauſes mußte er nun auch dieſe ertragen lernen: daß er an ſolchen Tagen am wenigſten zur rechten Zeit eſſen konnte, wenn er am meiſten zu thun hatte, und ihm die Zeit am kürzeſten zugeſchnitten war. Emericus war ein ſcherzhafter Mann, und pflegte zu ſagen: wenn er eines Tages recht ordentlich eſſen wolle, ſo kündige er ſeiner Frau dieſen oder jenen Freund an, der mit eſſen werde. Je jünger dieſe Freunde waren, deſto lieber war es der Leukopila. Nicht eben, daß ſie eine Coquette zu werden Luſt gehabt hätte. So ſehr war ſie in der Erziehung nicht verwahrloſet worden. Es war ein gewiſſer Eigenſinn, der ſie antrieb, es ſich ohne Verſtellung abmerken zu laſſen, daß ihre Aufmerkſamkeit für das Alter weniger, als für

für die Jugend überhaupt, in Bewegung kommen könne.

Domitilla heyrathete meinen Freund, der ihr in Anſehung ihrer vornehmen Geburt nachſtehen mußte. Sie brachte ihm nur ein ſehr geringes Heyrathsgut ein. Denn bey mehrerm Reichthum wäre ſie nicht aus ihrem Stande heraus gegangen. Sie beſaß vielen Stolz, und verachtete alle diejenigen um und neben ſich, die mit ihr nicht gleiches Herkommens waren. Dieſen Stolz ſollte auch mein Freund fühlen, ungeachtet er der Frau Gemahlinn Glück, ſie aber nicht das ſeinige gemachet hatte. Er hatte aber gar nicht Luſt, der erſte Laquay im Hauſe zu ſeyn, ſondern fand Mittel, ſich in ziemliche Poſitur zu ſetzen. Er machte die Hausgeſetze, und hielt deſto genauer darauf, um die Oberhand, ſo viel möglich, zu behalten, hierdurch aber an ſeiner vornehmen Frau noch etwas zu ziehen. Unter ſeinen Hausgeſetzen war auch dieſes: daß mit der Mittags- und Abendmahlzeit juſt auf den Glockenſchlag angefangen werden ſollte. Er war ernſthaft, und wollte durch ſolche Präciſion aller Irrung mit der Domitilla zuvorkommen. Einſt war ich zur Herbſtzeit bey ihm, und ſollte mit ihm auf einem benachbarten Felde etwas überlegen. Seine Eßſtunde des Mittags war um zwölf Uhr. Wir konnten aber nicht fertig werden, ob wir ſchon ſehr eileten. Domitilla konnte uns, wenn ſie vor die Hofthüre heraus trat, auf dem Felde ſehen. Oder ſie hätte uns durch jemand anders können entgegen ſehen laſſen, ob wir auf dem Rückwege bereits ſeyn möchten. Es konnte etwa drey Viertel auf Eins ſeyn, als wir heim kamen, und ſofort zu Tiſche giengen. Domitilla verwies uns unſer zu langes Ausbleiben, und verbat es zugleich, daß wir es mit der Abendmahlzeit nicht auch ſo machen möchten; wenn das Eſſen gahr ſey, ſo könne ſie ſich

damit nicht ſo lange beym Feuer halten, ſondern es müſſe Mittags um zwölf und Abends um ſieben Uhr gegeſſen werden. Ich verſprach Folgſamkeit. Die Mahlzeit gieng an. Die erſte Schüſſel: Hühner in einer Suppe. Die Suppe war gut, aber die Hühner ſo verweichet, daß ſie völlig außer Geſchmack waren. Die zweyte Schüſſel: Eine Hammelkeule mit Teltauer Rüben. Auch dieſes Fleiſch aus einander fallend, und oben drein die Rüben ſehr angebrannt. Dritte Schüſſel: Eine Hirſchkeule und auf einem Schüſſelchen darneben Krammetsvögel, beydes gebraten. Der Hirſchbraten war am Feuer ſo ausgedörret, daß weder Kraft noch Saft darinn war; die Krammetsvögel aber verbrannt. Es war einerley, einen markloſen Knochen, oder einen gebratenen Vogel mit den Zähnen zu zermalmen. Ich habe noch vergeſſen zu ſagen, daß die Klöße in der Hühnerſuppe, von dem allzulangen Aufenthalte in der Suppe am Feuer, ſteinhart waren. Domitilla war boshaft genug, mir und ihrem Manne mit der Suppe, als Vorlegerinn, den Teller übermäßig mit dieſen Klößen anzufüllen. Sie gieng ſo weit, daß, als wir beyde die Suppe abgegeſſen, aber noch einen Theil Klöße, des Magens und der Unverdaulichkeit wegen, zurück gelaſſen hatten, und uns jeder noch einmal Suppe ausbaten, ſie uns noch mehrere Klöße aus der Terrine hinzuthat, mit den Worten ihren Mann anredend: Ich eſſe meine Klöße, wenn ſie, in die Suppe oder Brühe geleget, noch weich ſind. Sie werden die Ihrigen künftig wohl hart zu eſſen belieben, weil ſie es gewußt haben, daß ich welche machen würde. Es ſoll ihnen künftighin nach ihrem Guſto allemal gedienet werden. Mein Freund beſtrafte die Domitilla nur mit einem verächtlichen Stillſchweigen, ſagte aber zu mir, nachdem ſie heraus gegangen war, er habe doch ſeine Urſachen,

warum er von ſeinem Hausgeſetze nicht abgehen werde, wenn er gleich zuweilen in die Verlegenheit kommen ſollte, mehrmals, wie itzt, nur ſchlecht zu eſſen.

Von dieſem Freunde kam ich des andern Tages zu ſeinem Feldnachbar. Es war mein alter Schulfreund. Als er mir ſeine Ehegattinn die Benigna, die ich noch nicht geſehen hatte, präſentirte, ſo prognoſticirte mir ihre glückliche Phyſiognomie, bey dem erſten Anblick, lauter Gutes. Mein Schulfreund war ein ſtrenger Wirth auf dem Lande geworden, den alle benachbarte junge Wirthe als ihren Apollo verehreten. So eben ſprachen, bald nach meiner Ankunft, ein Paar dergleichen junge Männer, etwa um zehen Uhr Vormittags, ganz unangemeldet ein. Denn Benignens Tiſch war immer auf ein Paar unbekannte oder unangemeldete Gäſte eingerichtet. Man konnte es ihr an ihren ſich völlig ganz gleich bleibenden Minen anſehen, daß die Ankunft zweener unangemeldeter Gäſte, kurz vor der Mahlzeit, ſie nicht im geringſten in Verlegenheit geſetzet. Sie blieb bey uns in der Stube, und winkte eine ſo genannte Hausjungfer zu ſich heran, der ſie ein Paar Worte ins Ohr ſagte, die vermuthlich die Küche angiengen. Benignens Mann ſchlug, nach einem halbſtündigen Geſpräche, ſeinen Gäſten einen Spatziergang ins Feld vor, damit, wie er ſagte, das Mittagsbrod deſto beſſer ſchmecken möchte. Wir lobten ſeinen Vorſchlag, und baten ihn unſer Führer zu ſeyn. Denn er hatte uns zugleich geſaget, daß er ſeine Leute im Felde an einer Waſſerleitung arbeiten laſſe, um künftighin eine ſeiner Wieſen wäſſern zu können, und hiedurch ſeinen Graswuchs zu vermehren, weil es ihm bisher an hinlänglichem Heue gefehlet hatte. Benigna frug ihren Gatten beym Fortgehen, wie lange wir wohl im Felde bleiben könnten, damit ſie ſich, mit ihrem Eſſen in der Küche, etwas darnach

richten könnte. Wir wollen, war ſeine Antwort, etwa um zwölf Uhr zurück ſeyn, doch kann es eine Viertelſtunde früher oder ſpäter geſchehen. Im Tone der alten Schulfreundſchaft ſagte ich zu meinem Freund, daß ich ihm, der Benigna halber, nach dem, was ich in der kurzen Zeit meiner Anweſenheit geſehen und gehöret, wohl Glück zu wünſchen habe. Wenn ich an die Domitilla zurück dächte, ſo ſchiene er mir dagegen mit Benignen ein Paradies zu bauen. Ich erzählte hierauf meine geſtrige Geſchichte in Betreff der Mittagsmahlzeit. Ja, ſagte mein Schulfreund, ich habe es meinem Nachbar aufs wohlmeynendſte gerathen, Domitillens Geburtsſtolz zu demüthigen. Es iſt, fuhr er fort, eine genaue Befolgung meines Rathes, daß mein Nachbar der Domitilla das Hausgeſetz gemachet, mit Präciſion ſeine Eßſtunde zu halten, und im mindeſten nicht zu weichen. Er mußte von ihrer Unordnung, in Anſehung der Tageszeit zum Eſſen, bey dem Anfange ſeines Eheſtandes, allbereit ſehr leiden, und konnte mit ſeiner Zeit dafür gar nicht haushälteriſch umgehen, und ihr Herr ſeyn. Es wird immer eine verhunzte Haushaltung, wenn man die Zeit nicht recht in ſeiner Gewalt haben, und eine rechte Eintheilung derſelben machen kann. Meine Benigna iſt völlig meines Sinnes. Sie hält ihre richtige Tageszeiten zum Eſſen. Ich darf gar nicht fragen, was werden wir eſſen? Es laufen Tage mit unter, da ich öfters länger des Vormittags vom Hauſe bleiben, und mich im Felde ſpäter verweilen muß. Sie fragt mich alle Morgen, ob die Eßzeit des Tages die gewöhnliche ſeyn könne. Kann ich es muthmaßlich wiſſen, ſo ſage ich ihr ſolches. Finde ich im Felde, daß ich noch eher, als wir Abrede genommen, werde fertig ſeyn, und heim kommen können, ſo ſchicke ich jemand von meinen Leuten ins Dorf, um ihr dieſe Veränderung

ſagen zu laſſen. So ſind wir immer einig in Anſehung unſrer Zeit, und hiedurch bin ich, zum augenſcheinlichſten Fortgang meiner Wirthſchaft, vermögend, jede meiner Tagesſtunden im voraus zu berechnen, und mit Sicherheit für jeden Tag, nach der ſich meiſt immer ändernden Lage der Wirthſchaftsumſtände, ſeinen eignen Plan zu machen.

4) Eine geſchickte Hausmutter wird die, ihren Umſtänden angemeſſenſte Veränderung der Speiſen zu treffen ſuchen.

Dieſe Regel iſt auch für den Geſindetiſch gegeben worden. Sie iſt von größerer Wichtigkeit für den Herrſchaftstiſch und muß, in Anſehung des letztern, als eine rechte Hauptregel angeſehen werden.

Wenn es kein Fehler des guten Willens von Seiten der Hausmutter iſt, dieſe Regel in fleißige Ausübung zu bringen: ſo iſt es ein Merkmal der Unwiſſenheit und Unerfahrenheit, wenn Hausmütter die Einerleyheit ihrer Speiſen nicht vermeiden.

Man ſetzet aber bey dieſer Regel voraus, daß es die Vermögensumſtände des Hauſes mit ſich bringen, der vorſtehenden Regel nachzugehen. Wenn es dieſe Vermögensumſtände nur einigermaßen verſtatten, ſo muß die Regel von Veränderung der Speiſen um ſo mehr beobachtet werden, als es eine kluge Hausmutter durch eigne Beurtheilung finden kann, daß die Veränderung der Speiſen keinen, oder wenig größern Aufgang, als die Einerleyheit derſelben verurſache. Unter der Hauptregel, von Veränderung der Speiſen, ſind folgende beſondere Regeln begriffen.

a) Die Naturalien, woraus Eſſen bereitet werden, ſollen nicht immer eine und eben dieſelbe ſeyn, ſondern unter einander, ſo viel möglich, abzewech-

wechſelt werden. Dieſes will nicht ſo viel ſagen: daß nicht, zu gewiſſen Zeiten, die eine oder die andre Art Speiſen häufiger als ſonſten auf den Tiſch kommen ſollten. Nein! nur dieſes wird gemeynet: daß man nicht, auf viele Tage hinter einander, ununterbrochen eine und eben dieſelbe Speiſe immer folgen laſſe. In einigen Monaten iſt das Kalbfleiſch das allergemeinſte, in vielen andern Monaten aber das Hammelfleiſch. Tag für Tag aber Kalbfleiſch oder Schöpſenfleiſch; welcher Fehler wider die Hauptregel von der Veränderung der Speiſen! Wenn man ſeinen Umſtänden nach kein Wildprät aufbringen und dazwiſchen ſetzen kann, ſo verändere man die Tage mit Fiſchen, Hausgeflügel und anderm Fleiſche von vierfüßigen zahmen Thieren, wie es ſich am ſchicklichſten fügen will.

b) Es iſt nicht genug, die Folge der Naturalien auf einander zu trennen, und ſchicklich zu unterbrechen; es müſſen auch die Speiſen nicht in ihrer Zubereitungsart ſich einerley bleiben. Die Speiſen ſollen bald auf dieſe, bald auf eine andere Art, gekochet werden. Dieſes iſt das Mittel, welches gemeine Speiſen in Achtung ſetzen, und das Alte derſelben, gleichſam nur immer wieder verneuern ſoll. Um bey dem vorhergehenden Beyſpiele zu bleiben, ſo würde das Schöpſenfleiſch, wenn es unter allen Fleiſcharten die gangbarſte iſt, uns doch zuletzt widerſtehen, wenn wir es zwar nicht Tag für Tag, aber doch nur immer auf einerley Art gekochet, eſſen ſollten. Daher höret man zum alleröfterſten ſagen: die und die Speiſe habe ich ſatt, ich habe ſie mir ſchon müde gegeſſen. Eben daher ſaget mancher: dafür, oder ſtatt dieſer Speiſe, will ich lieber ein

Butterbrod eſſen. Es hat alſo eine und eben dieſelbe Zubereitungsart der Speiſen nicht die beſte Wirkung.

c) Noch muß zur Veränderung der Speiſen gerechnet werden: in Anſehung der Speiſen, die Jahreszeiten mit zu halten, oder wie man es gemeiniglich ausdrückt, die Jahreszeit mit zu machen. Dieſes Mitmachen der Jahreszeit in der Küche, wenn es im ſtrengſten Verſtande genommen wird, iſt eben nicht für alle Häuſer, weil es einen mehrern Aufwand erfordert. Weil doch aber ſelbiges, als eine Veränderung der Speiſen anzuſehen iſt: ſo hat die Hausmutter ſolches nicht aus der Acht zu laſſen.

Das Mitmachen der Jahreszeit erſtrecket ſich entweder auf Speiſen, welche die erſten des Jahres ſeyn können, oder auf ſolche, die nur auf eine gewiſſe, nicht allzulange Zeit zu haben und dabey, als eine niedliche Speiſe, in höherm Preiſe als die ganz gemeinen ſind.

Unter die Speiſen erſterer Art ſind alle Gartenfrüchte zu rechnen, wenn ſie der gemeine Mann noch nicht hat, oder haben kann. Frühzeitiger Kopfſallat, Gurken und grüne Bohnen aus den Miſtbeeten, grüne Erbſen, Spargel, Artiſchocken u. ſ. f.

Unter die Speiſen letzterer Art ſind zu zählen: junge Hühner in früherer Jahreszeit, junge Gänſe, Krammetsvögel, Leipziger Lerchen, Schnepfen mancherley Art, Kybitzeyer ꝛc.

Alle dieſe, theils genannte theils ungenannte Speiſen, ſind es nun, mittelſt deren ſo wohl die Jahreszeit mit gemachet, als auch eine Veränderung der Speiſen angebracht werden muß. Das Vorzügliche hiebey iſt dieſes, daß viele dieſer

Speiſen,

Speiſen, wohl Tag für Tag hinter einander weg gegeſſen, doch nicht ermüden, und noch immer neu bleiben können. Z. B. grüne Erbſen, Kopfſallat, Spargel, junge Hühner, Krammetsvögel. Dieſe Speiſen haben ſo große Liebhaber, daß man ihrentwegen bey der Regel von Veränderung der Speiſen ſogar eine Art der Ausnahme machen könnte. Es ſind Menſchen, die, z. B. ſo lange Spargel und Krammetsvögel zu haben ſind, ſolche Tag für Tag eſſen, ohne ihrer müde zu werden. Es bleibt bey ihnen immer der Wunſch zurück, daß man ſie noch länger, als gewöhnlich haben könnte.

Sollte nun das Mitmachen der Jahreszeit, in Anſehung gewiſſer Speiſen, unterlaſſen, oder doch nicht zur rechten Zeit in Acht genommen werden, ſo hätte man ſolches als keinen geringen Verſtoß gegen die Regel von Veränderung der Speiſen anzuſehen.

Ehe Cleobertus in den Eheſtand trat, hatte er einige Jahre bereits mit ſeiner Mutter hausgehalten, die ihm einen guten Tiſch geführet; wozu ihn ſein Stand und Vermögen vollkommen berechtigte. Als er ſich veränderte und die Cleoberta heyrathete, war es gar nicht ſeine Abſicht, an ſeiner Ehefrau nichts weiter als eine ämſige Spinnerinn und Näherinn zu haben. Er gedachte wenigſtens, ſie ſollte nach Abgang der Mutter eben ſo gut der Küche vorſtehen, als ſie es von derſelben täglich ſehen und lernen konnte. Cleoberta machte nicht klüglichen Gebrauch genug von einer, ihr in allen Theilen der Haushaltung ſehr überlegenen Schwiegermutter. Sie hatte wenig Haushaltungswiſſenſchaft in dem Hauſe ihrer Aeltern begriffen, ob ſie es ſchon

nicht als eine Minderjährige verließ. Es hätte ihre Beſtimmung ſie nun in der Ehe doch auffordern ſollen, der Schwiegermutter zur Seite zu treten, und ihre Handgriffe ihr abzuſehen. Sie blieb immer in der Stube ſitzen, und beſchäfftigte ſich allein mit Nähen und Spinnen. Im Nähen war ſie ſehr geſchickt, und verfertigte die ſchönſten Arbeiten. In Anſehung des Spinnens war ſie dermaßen fleißig, daß ſie zur Frühlingszeit viele Enden oder Stücke Leinewand auf die Bleiche bringen, und ſolche als Zeugen ihres Händefleißes aufweiſen konnte. Die alte Schwiegermutter ſtarb nach einigen Jahren, ohne daß Cleoberta aus ihrem gewöhnlichen Zirkel heraus gegangen wäre. Nun fuhr ſie immer fort, wie ſie angefangen hatte. Sie mußte aber ſelbſt nun der Küche vorſtehen. Dieſes that ſie dergeſtalt, daß ihr Mann jetzt ſchlechter, als bey ſeiner Mutter Lebzeiten, eſſen mußte. Sie blieb faſt beſtändig bey einerley Speiſen, oder Naturalien zu Speiſen, und erſtere änderte ſie darzu ſo wenig in der Zubereitungsart, daß Cleobert, der es doch anders und beſſer gewohnt war, das Fleiſch immer auf einerley Art bereitet eſſen mußte. Umſonſt beklagte ſich Cleobert gegen dieſe Ermüdung ſeiner Eßluſt. Cleoberta war nun zwar gar keine Müßiggängerinn. Die Nähnadel oder das Spinnrad beſchäfftigte ſie ohne Unterlaß. Konnte aber dieſes Cleoberts einziges Genügen ſeyn? Er war in der Lage, ſich ohne Unbequemlichkeit Näherinnen ſo wohl, als Spinnerinnen halten zu können. Hätte er in einer Stadt gelebet: ſo würde er im Hauſe gar nicht kochen, ſondern ſein Eſſen lieber von einem Traiteur haben holen laſſen. Cleoberta führte einsmals ihre Freunde

auf

auf den Bleichplatz, um ihre Leinwand zu zeigen. Ihre Eitelkeit trieb ſie an zu fragen: ob die Frauen ihrer Freunde auch mit eignen Händen ſo viel geſponnen, und eben ſo viel Bleichen aufweiſen könnten? Nein, antworteten ſie, und wir ſchätzen unſre Frauen dieſerhalb gar ſehr. Sie ſpinnen weniger, aber dafür kochen ſie deſto beſſer.

Auch Artemonia iſt unter die Hausmütter zu zählen, denen die Regel von Veränderung der Speiſen den geringſten Kummer machet. So iſt ſie auch, was Reinlichkeit anbelanget, nicht allzuregelmäßig. Etwas Geiz, mehr Nachläſſigkeit, und noch mehr Temperamentsſtörrigkeit verurſachen es, daß es mit ihrem Tiſche nicht beſſer ſteht. Denn Artemon hat faſt nur immer zwey Suppen auf ſeinem Mittagstiſche. Eine Waſſerſuppe, oder eine gemeine Bierſuppe. Es können bey ihm Gäſte ſeyn, ſie müſſen vorlieb nehmen. Sind ſie von Bedeutung, ſo wird Artemonia dieſe Suppen etwas ändern. Die Waſſerſuppe kann denn einen Zuſatz von klein geſchärbter Peterſilie, und angequerlten Eyern, die Bierſuppe aber gleichfalls den Zuſatz von Zucker und angequerlten Eyern, auch etwas klein geſchnittenen Brodwürfeln bekommen. Artemon iſt in ſo guten Umſtänden, daß dieſe Suppen wenig oder gar nicht auf ſeinen Tiſch kommen ſollten. Es läßt ſich gar leicht von den Suppen auf die Fleiſchſpeiſen ſchließen. Artemon muß ſehr ſorgen, daß es an mancherley Arten derſelben nicht fehle. Schickte er nicht öfters ſelbſt zur nächſt gelegenen Stadt, um bald dieſe, bald jene Fleiſchart zu haben: ſo würde er in der Nothwendigkeit ſich befinden, viele Tage und Wochen hindurch eine und eben dieſelbe Speiſe eſſen zu müſſen.

Dieſe ſeine Fürſorge rettet ihn von der völligen Einerleyheit der Speiſen. Aber in Anſehung der Zubereitungsart dieſer Speiſen muß er deſto mehr leiden. Hier kann er mit allem ſeinem hausväterlichen Murren nichts ausrichten. Es bleibt immer in ſeinem Hauſe beym Alten. Er iſt daher öfters ſo verdroſſen, daß er die Fleiſchſpeiſen nicht anrühret, und ſeinen ganzen Appetit auf die friſche Butter verſparet. Aber auch dieſe könnte er beſſer haben. Es wird alle Tage in ſeinem Hauſe gebuttert, denn er hat viele Kühe. Aber doch ſchmecket dieſe Butter, die jedes Tages zwar erſt gemachet worden, etwas ältericht, weil die Milchgefäße nicht reinlich genug gehalten werden. Sie hat auch in den beſten Monaten ein gar ſchlechtes Anſehen. Sie iſt mit Streiſen von verſchiedener Farbe durchzogen, und ſieht ſo ziemlich marmoriret aus. Die Käſe ſind noch ſchlechter. Sie ſind zähe und lederartig.

Ulpianus hatte ſich mit ſeinem Ehelichwerden gar ſehr verſpätet. Er hatte den Geſchlechtstrieb frühe genug gefühlet, und mittelſt deſſelben ſich zu einer Perſon geneiget, deren Aeltern ihm unüberwindliche Hinderniſſe in den Weg legten. Er ward von ſeiner Schönen geliebet, die alle andre Vorſchläge, ſo anſehnlich ſie auch waren, ihm ſtandhaft genug aufopferte. Sie zog ſich endlich den völligſten Unwillen ihrer Aeltern auf den Hals, die eine ſehr entfernte Waaſe zu ſich kommen ließen, der ſie die Tochter mit gaben, um dem Ulpianus aus den Augen und auch aus dem Sinne zu kommen. Dieſer hatte Mittel gefunden, mit ſeiner Geliebten ſich dahin einzuverſtehen, daß einer dem andern auch in der Ferne treu bleiben wollte. Es war ein Werk der Rache, welche

welche Ulpianus Geliebte in die Hände einer fühlloſen Alten übergeben hatte. Dieſe ließ die junge Schöne ſo viel Härte empfinden, welcher ſie Thränen und Gram nur vergeblich entgegen ſetzte. Ulpianus wohnte in einem Lande, wo die Geſetze eine Entführung ſo verpönt als vergeblich machen: Geſetze, die Aeltern ihre Kinder zueignen, ſie ſeyn wo ſie wollen. Er litt grauſam, als ihn ſeine Geliebte wiſſen ließ, daß er binnen einer geſetzten Zeit für ſie einen Schritt thun müſſe, oder gewärtigen, daß ſie ſich in die Arme eines Nebenbuhlers, mit Vorbewußt und Geheiß ihrer Waaſe und Aeltern, werfen müſſe, um hierdurch einer unerträglichen Sclaverey in dem Hauſe der Waaſe entlediget zu werden. Ulpianus zog ſeine Freunde zu Rathe, die ihn anwieſen, nicht ſeiner Liebe, ſondern der Vernunft Gehör zu geben. Er ſchien dieſes letztere gethan zu haben, aber nur zum Theil. Denn er gieng weiter als er ſollte. Um ſeine Geliebte zu vergeſſen, wollte er das ganze Geſchlecht vergeſſen. Er war in eine gewiſſe Froſtigkeit gegen daſſelbe eingegangen. Hiemit wollte er nun vielleicht das Unglück ſeiner erſten Liebe, ſoll ich ſagen betrauren, oder rächen? So brachte er an die zwanzig Jahre zu, und man glaubte, er würde als ein Hageſtolz ſterben. Die Länge der Zeit kann vielmals über Menſchen mehr gewinnen, als ſie und andre von ihnen erwartet haben. So kams mit dem Ulpianus dahin, daß er in der letzten Periode ſeines Lebens doch eine gewiſſe Leere empfand, die er mit einer Ehegenoſſinn auszufüllen vermeynte. Seine erſte Geliebte war ihm dem Stande und Herkommen nach überlegen, weshalb die Aeltern ihre Einwilligung in die Heyrath

verſagten. Nun fiel Ulpianus auf das Gegentheil. Er ſtieg unter ſich ſelbſt herunter, und theilte das Ehebette mit einer Perſon, die mit ihrer geringen Herkunft auch niedrige Geſinnungen verband. Ulpianus, der alte Mann, faſt Greis, erniedrigte ſich ſo ſehr, daß er ſeine Diane ſich jagen ließ, wo ſie ihn hin haben wollte. Der alte Narr ward ihrentwegen ganz lächerlich! Er hatte die Sitten der feinen Welt völlig in ſeiner Gewalt, und ließ ſich von einem geweſenen Bauermädchen bis zum Spott mishandeln. Dieſes mußte er nun vornehmlich auch in der Art bäueriſch zu ſpeiſen empfinden. Seine Speiſen wurden ihm recht tölpelhaft bereitet. Seine Bäuerinn hatte das Talent, alles vor der Fauſt weg zu eſſen. Nun keine veränderte Speiſen mehr. Zwey Wochen hinter einander alle Tage gepökelt oder geräuchert Kalbfleiſch, und hinten drein Kälberbraten, warm und kalt; nicht mehr am Spieße, ſondern in dem Ofen gebraten. Hierauf einen Monat hindurch alle Tage Pökelfleiſch, und alle Tage gebratene Tauben. Dann einen Monat lang Schöpſenfleiſch von eingeſalzenen Märzſchafen, und ſtatt des täglichen Bratens, geräucherte Schafkeulen. Sodann kam die Reihe wohl an das Schweinefleiſch und gepökelte Schweinebraten. Alles dieſes hinter einander weg, immer einförmig zubereitet. Brachte Ulpianus aus ſeinem Garten Spargel, er blieb liegen. Die Bäuerinn ſagte: der Quark füllt nicht den Magen. Junge Mohrrüben kochte ſie nicht, weil ſie den Topf nicht fülleten, und gruſicht ſchmeckten. Brachte er aus ſeinem nahe am Hauſe gelegenen Dohnenſtriche Krammetsvögel in die Küche, um wie vor dieſem die Jahreszeit mit zu

machen: das ungeſchliſſene Weib warf die Vögel den Katzen vor, und ſchalt dem Manne entgegen, daß er ihr zumuthen wollte, die Zeit mit Abpflücken der Vögel zu verbringen. **Ulpianus** mußte als Ehemann thun, was er in ſeinem ledigen Stande nicht hatte thun dürfen. Man ſah ihn heimlich im Garten ſeine Vögel pflücken, und ſengen. Stille und demüthig trug er ſie an einem hölzernen Spieße zum Feuer in die Küche, wandte ſie daſelbſt, und überhörete geduldig des Weibes Trotz, wenn ſie ſich vernehmen ließ: bald nehme ich den Bettel und werfe ihn zur Küche hinaus.

Edeltrud iſt eine lange Bekanntinn und Feldnachbarinn des **Ulpianus**. Sie hätte es nicht ungern geſehen, wenn ſelbiger in ihre Verwandſchaft ſich hinein geheyrathet hätte. Dem ungeachtet iſt ſie, wie manche andre, nun keine Schadenfrohe, die ihm ſein Unglück gönnet, und ſaget: hat er es doch nicht beſſer haben wollen. Ihr alter Bekannter dauert ſie von Herzen. Nie hat ſie ihm je geſaget: warnete ich Sie doch, habe ich Sie doch von der Heyrath abgerathen! Sie kömmt nicht in das Haus des **Ulpianus**, um nicht von ſeinem Weibe unanſtändig begegnet zu werden. Er kömmt aber deſto öfterer in das Haus der **Edeltrud**, weil er mit ihrem Manne in gewiſſen Verbindungen ſteht. **Ulpianus** kömmt gemeiniglich gegen die Mittagsmahlzeit, wobey **Edeltrud** es ſich ganz beſonders angelegen ſeyn läßt, einen zu Hauſe ſchlecht gehaltenen Mann ſo, wie ers ehedem gewohnt geweſen, wohl zu ſpeiſen. Sie machet ſich beynahe eine Chriſtenthumspflicht daraus, es ihren Nachbar wiſſen zu laſſen, wenn eine ihrer Mahlzeiten eine ſolche Speiſe hat, die des **Ulpianus** Lieblingsſpeiſe

vordem geweſen iſt, und nach der ſich ſein Herz, am Abend ſeines Lebens, in ſeinem Hauſe umſonſt ſehnet. Er iſt an und für ſich weit reicher als ſie. Aber Edeltrud hält ihren Freund in ſeiner traurigen Situation für einen Mann, den ihr eine höhere Schickung zuführet, um an jener Gnadenvergeltung des Evangeliums Jeſu Theil zu nehmen: ich bin hungrig geweſen, und ihr habet mich geſpeiſet. Edeltrud erquicket ſich ſelbſt mit der Zufriedenheit, ein gutes Werk gethan zu haben, wenn ſie ihren Freund mit einer wohlſchmeckenden Speiſe hat erquicken und tröſten können. Dieſer einzige Zug ihres Bildes kann ſchon andeuten, daß Edeltrud die Regel von der Veränderung der Speiſen gar wohl in ihrem Hauſe auszuüben wiſſe. Die Einkünfte deſſelben ſind nur mäßig. Mit dem Theile derſelben, der zur Beſtreitung der Tiſchkoſten gewidmet iſt, geht ſie ſo wohl um, daß er nicht nur hinreichend, ſondern auch dienlich ſeyn muß, ihre Speiſen ihren Umſtänden nach ſehr verändert auf den Tiſch zu bringen, und die Einerleyheit derſelben ſchicklichſt zu vermeiden. Ihre Koſt iſt nur ſo genannte Hausmannskoſt; aber niemals eine ermüdende Koſt. Sie machet die Jahreszeiten völlig mit. Ihr nicht allzugroßer Garten liefert ihr immer die Gewächſe frühzeitig genug. Ungeachtet man ſich den Spargel, auf einerley Weiſe bereitet, eben nicht müde eſſen würde: ſo verändert ſie doch dieſes Gartengewächſe, der Zubereitung nach, in der Küche auf drey bis viererley Weiſe. Grüne Erbſen hat ſie nicht nur aufs frühzeitigſte aus ihrem Garten, ſondern faſt alle Sommermonate hindurch. Man ißt ſie bey ihr mit jungen Hühnern, Tauben, Graſehechten, Krebſen, Klippfiſch und

Schol-

Schollen. Das Neue vom Jahre iſt auf ihrem Tiſche, ohne ſonderlich größern Aufwand. Wenn ſie z. E. ſchon um Johannis kleine märkiſche Rüben erbauen können, haben die ihr mehr Mühe gekoſtet, als diejenigen, die im Herbſte gebauet werden? Wenn ſie von der erſten Herbſtfiſcherey bereits Karpfen erkaufet, werden die etwa mehr koſten, als diejenigen, die ſpäter gefangen, oder verkaufet werden? Und geſetzt, ſie müßte die erſten Leipziger Lerchen oder Krammetsvögel theurer, als die ſpätern, bezahlen; wird ſie nicht, als eine gute Wirthinn, dieſe mehrere Ausgabe durch eine andre kluge Erſparniß wieder einbringen können? Ihr Gatte hat keine eigne Jagd, er will aber zur Veränderung wohl einmal Wildpret eſſen. Es muß gekaufet werden. Edeltrud kann dafür einſt ein Kalb, einen Hammel, Gänſe oder andres Hausgeflügel verkaufen. Denn dieſes kann doch nicht des Tages, oder nicht in ſolcher Proportion gegeſſen werden, wenn man ſich am Wildpret ſättiget. Es gehöret nur guter Wille und Klugheit dazu, um eine Edeltrud zu ſeyn. Es giebt, Gott ſey Dank! genug Hausmütter, die der Edeltrud gleichen. Möchten doch nur bey dieſen eine Cleoberta, eine Artemonia, und ein plumpes Weib des Ulpianus in die Schule gehen, und lernen!

5) Die Speiſen werden ſich nicht einander völlig gleich gehalten, weshalb der Unterſchied derſelben nicht aus der Acht zu laſſen iſt.

Dieſe Regel muß in den Häuſern des Mittelmannes von der unterſten Klaſſe am meiſten beobachtet werden; da der Mittelmann von der oberſten Klaſſe faſt

faſt täglich Speiſen auf ſeinem Tiſche hat, die in ziemlich gleicher Achtung ſeyn können.

Wenn man aber mit dieſer Regel vornehmlich auf den Mittelmann von der untern Klaſſe ſieht, ſo thut man am beſten, daß, um mehrerer Deutlichkeit willen, die Speiſen in gemeine, und in Gaſtſpeiſen eingetheilet werden.

Will man ſich nun an ſolche Eintheilung halten, ſo hat man gemeine Suppen und Gaſtſuppen, gemeine Fiſche und Gaſtfiſche, gemeine Fleiſchſpeiſen und Gaſtfleiſchſpeiſen, gemeine Braten und Gaſtbraten, gemeine Kuchen und Gaſtkuchen.

Eine Waſſerſuppe, eine Bierſuppe, eine Mehlſuppe u. ſ. w. wären nur als gemeine Suppen anzuſehen. Eine Kräuterſuppe mit verlornen Eyern, eine Suppe mit Perlgraupen und Wein, eine Milchſuppe mit einem Rande von Eyerweiß, ſtünden den erſtern entgegen als ſolche, die keine gemeine Suppen, ſondern als Gaſtſuppen zu halten ſind. Inzwiſchen können doch auch gemeine Suppen, ſo zu ſagen, erhöhet, und in Gaſtſuppen verwandelt werden. Die Suppe z. E. von braunem und weißem Biere kann durch gewiſſe Zuſätze, wie in der Folge gewieſen werden ſoll, in eine Gaſtſuppe verwandelt werden. Die Habergrützſuppe iſt eine gemeine Suppe. Man kann ſie aber dergeſtalt veredeln, daß ſie als eine ſehr angenehme Gaſtſuppe geachtet wird. Die Buttermilchſuppe kömmt gar nicht auf den Tiſch des Mittelmannes. Aber die Kunſt iſt dazu gekommen, und hat eine Gaſtſuppe eingeführet, die den Namen führet: Anisſuppe mit Buttermilch.

Mit den Fleiſchſpeiſen hat es gleiche Bewandniß, doch ſo, daß die Jahreszeit dabey ſehr in Anſchlag komme

Das Kalbfleiſch iſt in gewiſſen Jahreszeiten als das allergemeinſte Fleiſch, nur eine gemeine Speiſe. Aber es ſind Jahreszeiten, in welchen die Kälber ſeltener und theurer ſind. In dieſem Zeitpuncte nun muß das Kalbfleiſch als keine gemeine Speiſe mehr angeſehen werden. Aber auch alsdenn, wenn das Kalbfleiſch am allerwohlfeilſten und gemeinſten iſt, kann es, wie manche gemeine Suppen, durch eine nicht gemeine Zubereitungsart, erhöhet und zur Gaſtſpeiſe gemachet werden. Wie denn auch Kalbfleiſchpaſteten zu aller Zeit ihren Werth behalten, wenn ſie zumal mit einer andern Fleiſchart, oder mit mehrern andern, verſetzet werden können.

Was vom Kalbfleiſche iſt geſaget worden, das gilt alles auch vom Schöpſenfleiſche, da dieſes, von Johannis bis gegen Weyhnachten hin, ſo wie das Kalbfleiſch von Weyhnachten bis Oſtern, für das gemeinſte Fleiſch zu achten iſt. Hat man beyde nur gedachte Fleiſcharten außer der beſchriebenen Zeit, ſo hält man ſie für keine gemeine Speiſen mehr. Wie aber das Kalbfleiſch, zur Zeit ſeiner Gemeinheit, doch durch beſondre Zubereitungsarten zur Gaſtſpeiſe erhöhet werden muß: ſo geſchieht das Nämliche auch mit dem Schöpſenfleiſche.

Das Schweinefleiſch wird unter uns auf dem Lande faſt niemals als eine ganz gemeine Speiſe angeſehen, zumal dasjenige Fleiſch, welches von den ſo genannten Speckſchweinen erhalten, und zum Unterſchied der zu räuchernden Speckſeiten und Schinken, das kleine Fleiſch genannt, und gemeiniglich gepökelt oder auch wohl geräuchert wird. Dieſes kleine Fleiſch, nebſt einer Vorkoſt dazu, wird in den meiſten Häuſern als Gaſtſpeiſe angeſehen, und als ſolche ſehr gern gegeſſen. In geringerm Anſehen befindet ſich das friſche Fleiſch von ſo genannten Fleiſchſchweinen, die zu

mancherley Zeiten geſchlachtet werden. Das friſche Fleiſch derſelben iſt meiſtens nur gemeine Speiſe. Die friſchen Schweinskeulen dieſer Schweine, gekochet oder gebraten, haben allein einen mehrern Werth.

Das **Rindfleiſch** ſteht zu allen Zeiten in Anſehen, weil es unter allen Fleiſcharten diejenige iſt, die man faſt täglich eſſen kann, ohne derſelben müde zu werden. Nur iſt zu wiſſen, daß in den meiſten Provinzen Niederdeutſchlands das gepökelte oder geräucherte Rindfleiſch dergeſtalt im höhern Werthe ſey, daß vornehmlich der Mittelmann auf dem Lande, wenn friſches und gepökeltes oder geräuchertes Rindfleiſch zugleich auf der Tafel iſt, das erſtere wird ſtehen laſſen, und eine Art des letztern erwählen, wenn zumal ſelbiges dem Hamburger Rindfleiſche gleich kommen kann, wie ſolches in dem **zweyten Bande der Hausmutter** ausführlich gelehret werden ſoll.

In Anſehung des **Hausgeflügels** muß ebenfalls mancher Unterſchied gehalten werden. Auf dem Lande werden Tauben und Enten nur als gemeine Speiſen geachtet; zumal wenn ſie nicht mehr das Neue vom Jahre ſeyn können. Immittelſt kann man auch den Tauben, als dem allergemeinſten Hausgeflügel, durch eine und die andre beſſere Zubereitungsart wohl aufhelfen; z. E. mit grünen Erbſen, oder mit Stachelbeeren u. ſ. w. gekochet. Enten mit Savoyerkohl, Märkiſchen Rüben, Kapern und Korinthen, mit einer braunen Sauce nach einem hohen Gout ꝛc. können ihrer beſſern Zubereitungsart wegen, ſchon zu Gaſtſpeiſen gemachet werden.

Alles Hausgeflügel ſteht bey Landleuten in geringerm Anſehen als bey Stadtleuten. Gemeiniglich richten ſich auch gute Freunde unter einander nach dieſem Unterſchiede. Der Stadtmann läßt in ſeinem Hauſe den Landmann ein Stück Rindfleiſch mit einer

Suppe;

Suppe; und letzterer in ſeinem Hauſe den erſtern ein Huhn in einer Suppe eſſen.

Die Fiſche ſtehen ebenfalls unter dieſer Regel. In fiſchreichen Provinzen werden die kleinen Fiſche nur als gemeine Speiſe gerechnet, nur nicht die Gründlinge, Schmerlen und Kaulbarſche, die überall ſehr geachtet werden.

Die kleinen Fiſche können aber in weniger fiſchreichen Provinzen ſchon als Gaſtſpeiſen angeſehen werden. Jeder Fiſch iſt daſelbſt ſchon eine Seltenheit.

Je größer in fiſchreichen Gegenden der Fiſch iſt, deſto mehr wird er als eine Zierde der Tafel angeſehen. Ein großer Hecht, Bley, Aal, Zander, Karpfe ꝛc.

Was aber von großen Fiſchen geſaget wird, iſt mit gewiſſen Einſchränkungen zu verſtehen. Iſt der Hecht allzualt und übermäßig groß, ſo hat er eben nicht den beſten Geſchmack, und wird von denen, die eine delicate Zunge haben, als ein Schaugericht gehalten. Sollen gebratene oder grillirte Hechte auf den Tiſch kommen, ſo erwählet man dazu am liebſten Mittelhechte. Unter den Forellen werden die größten auch nicht für die ſchmackhafteſten gehalten. Ein kleiner Bley ſchmeckt ſchlecht, und der große iſt allein Gaſtſpeiſe. Kleine Aale ſind eine gemeine Speiſe, wie ſolches alles in der Folge mit mehrerm gewieſen werden ſoll.

Wäre man in fiſchreichen Provinzen in der Nothwendigkeit, kleinere Fiſche, als Hechte, Stockbarſe, Rothaugen u. ſ. w. zu einer Gaſtſpeiſe zu machen; ſo koche man ſie mit einer Brühe, und erſetze, durch die Güte dieſer Brühe, ihre Größe. Denn die meiſten Arten großer Fiſche, werden von dem Mittelmanne in fiſchreichen Provinzen, aus dem Salze gekochet, am liebſten gegeſſen. Dieſe Art die Fiſche zu eſſen iſt auch der Geſundheit am zuträglichſten; beſonders was die fetten Fiſche betrifft. Die Aale, Bleye oder

Braſſen, Karpfen, Schleye, Quappen oder Aalraupen werden hier überall recht ſtark aus dem Salze gekochet und gegeſſen.

Die Braten müſſen auch nicht ſich völlig unter einander gleich geltend gehalten werden. Das Wildpråt hat überall unter allen Braten den Vorzug. Aber eben dieſes Wildpråt iſt auch unterſchiedenen Werthes, je nachdem in einem Lande die eine Art ſeltener, als die andre, gefunden wird.

Iſt in einem Lande jede Art des Wildpråts zu haben, ſo iſt doch zu wiſſen, welcher Art man den Vorzug geben müſſe. Unter den Hirſchen wird der Dannhirſch, wegen ſeines niedlichern Wildpråts, vorgezogen. Unter dem rothen Wildpråt, iſt das ſo genannte Wildkalb das geachtetſte. Die Braten von Schmalthieren wollen auch vorgezogen ſeyn. Unter dem Schwarzwildpråt hält man die Fröſchlinge für das zårteſte Fleiſch zum Braten. Das Reh aber hat aller Orten ſeinen Werth. Das Rehzimmer iſt einer Rehkeule noch vorzuziehen. Die Haſen nehmen den unterſten Platz ein.

Das Federwildpråt iſt auch ſehr von einander zu unterſcheiden. Faſanen und Rebhühnern räumet man die erſte Stelle ein. Berghühner und Haſelhühner kommen ihnen gleich, wo ſie gefunden werden. Wo die Trappen zur Mitteljagd gehören und geſchoſſen werden, da machen ſie einen Hauptbraten aus. Nicht als ob ſie ein niedlicher Wildpråt wären, ſondern weil die Trappe ein großer, und auf dem Tiſche ſehr in die Augen fallender Vogel iſt. Unter den Schnepfen ſteht die Waldſchnepfe oben an. Hierauf kommen die wilde Gans, und zuletzt die wilden Enten. Da die wilden Enten verſchiedener Art ſind, ſo hat eine vor der andern den Vorzug, wie ſolches in dem Kapitel von Braten wird gemeldet werden.

Unter dem kleinen Federwildprät müßte wohl der Ortolan oben anſtehen; wenn er nur nicht ſo ſelten wäre, und daher nicht oft in die Küche des Mittelmannes kommen kann. Der Krammetsvogel wird mehr geſchätzet, als die Leipziger Lerche, wo man beyde Arten der Vögel gleich gut haben kann. Die Lerchen nähern ſich mehr, was den Geſchmack anbelanget, dem zahmen Hausgeflügel. Wenn man aber in einiger Entfernung von den Orten lebet, wo die Lerchen gefangen werden, und man ſolche ſich weit muß zubringen oder ſenden laſſen, dann zieht man die Lerchen dem Krammetsvogel noch wohl vor.

Außer dieſen genannten Vögeln werden noch mehrere, als: wilde Tauben, Mandelkrähen, Holzſchreyer, Staare, Grünſchlinge ꝛc. gegeſſen. Sie werden den Krammetsvögeln und Lerchen nicht gleich geachtet, und haben auch unter ſich ſelbſt einen verſchiedenen Werth; wie ſolches an ſeinem Orte wird gelehret werden.

Von zahmen vierfüßigen Thieren, ſind unter uns Kälber- und Schöpſenbraten die gemeinſten. Sie ſind es aber, wie das Fleiſch, nicht in allen Jahreszeiten. Von Weyhnachten bis Pfingſten iſt ein fetter Hammelbraten ein mehr theurer, und daher auch mehr wie ſonſt zu ſchätzender, Braten. Je frühzeitiger man im Jahre erwachſene und fette Lämmer haben kann, deſto mehr iſt der Lammsbraten als ein Hauptbraten anzuſehen. Je ſpäter aber im Jahre der Lammsbraten auf den Tiſch kömmt, deſto mehr verliert er von ſeiner Achtung, und heißt ſodann nur ein gemeiner Braten.

In den Provinzen, wo die Kühe nicht im Stalle gefüttert, ſondern des Sommers auf der Weide gehalten werden: da fallen die Kälber meiſtens in die Wintermonate, bis um Oſtern hin. Während ſol-

cher Kalbezeit ſind nun die Kälberbraten keine andre als gemeine Braten. Wenn aber außer gedachter gemeiner Kalbezeit ein Kälberbraten kann aufgebracht werden: ſo muß man ihn ſchon als einen Hauptbraten paſſiren laſſen. Nur wird man eine Kälberbruſt oder ein Vorderviertel, auch wenn die Kälber am rareſten ſind, nicht zu hoch ſchätzen. Eine gebratene Kälberbruſt muß jederzeit nur als ein gemeiner Braten angeſehen werden.

Weil von geſchlachteten Speckſchweinen die Schinken nebſt den Seiten in den Rauch kommen, ſo hat man von ſelbigen nur den Kopf oder die Schellribben zu braten, die aber, ſo zu reden, nur als Mittelbraten zu halten; das heißt, ſie ſind weder zu gemeine Braten, noch auch Hauptbraten. Dagegen muß man gebratene Schweinskeulen von geſchlachteten ſo genannten Fleiſchſchweinen als Hauptbraten völlig gelten laſſen. In Anſehung der gebratenen Schweinsviertel hat man eben das zu merken, was von der Kälberbruſt zuvor iſt geſaget worden.

Ein am Spieße gebratener Rindsbraten iſt in Norden ein ſehr geachteter Braten. Er kann auch bey uns ein ſolcher ſeyn, wenn er von einem jungen Rinde genommen worden. Denn ein Braten von einem alten Ochſen, der zumal ein Pflugochſe geweſen, iſt ein ſchlechter Braten; weil er am Spieße nicht mürbe werden kann, ſondern mehr zähe und lederartig ausfallen muß. Eben daher kömmt es auch, daß der Rindsbraten unter uns noch nicht recht Mode geworden. Man hat hin und wieder dieſen Braten verſuchen wollen; weil er aber zu zähe ausgefallen, ſo iſt man davon abgegangen.

Die Braten von Hausgeflügel ſtehen nicht in gleichem Werthe. Taubenbraten ſind gemeine Braten. Wo Mohntauben gehalten werden, die des

Winters hecken, da ſind im Winter gebratene junge Tauben ein Mittelbraten. Doch dieſes iſt mehr vom Lande zu verſtehen. In den Städten machet man ſich ſchon mehr aus Geflügel; daß daher die Tauben zwar keinen Hauptbraten, doch immer einen Mittelbraten vorſtellen können.

Gebratene Enten ſind gebratenen Gänſen nicht gleich zu achten. Kann man bereits in der Aerndte **junge gemäſtete Gänſe** haben: ſo wird der Gänſebraten als ein rarer Braten angeſehen. Im Herbſte ſchmecken die Gänſebraten am beſten. Die Gänſe haben nach Verſchiedenheit ihres Vaterlandes eine verſchiedene Größe. Die ſo zu nennenden Waſſergänſe, das heißt Gänſe, die an oder auf dem Waſſer erzogen werden, ſind weit größer, als diejenigen, welche wenig oder gar nicht aufs Waſſer kommen können. Zwey Waſſergänſe wiegen ſo viel und weit mehr als drey Landgänſe. Je größer und in die Augen fallender nun eine gemäſtete junge Gans iſt, deſto ausnehmender iſt der Braten. Nach Weyhnachten ſchmecken zwar die jungen Gänſe nicht mehr ſo gut, als um Martini; aber weil alsdenn die meiſten Gänſe ſchon überall verzehret ſind, ſo bleibt ſodann der Gänſebraten wiederum ein rarer Braten. Nur ſoll die Vorſicht gebrauchet werden, daß man keine Gänſeriche oder Gänter, ſondern allein Gänſeweibchen zu ſolchem ſpäten Braten verſpare; indem die letztern mürber Fleiſch haben, und dieſerhalb einen jungen gebratenen Gänſerich gar ſehr übertreffen. Wie aber die Gänſe nach ihrem Geſchlechtsunterſchiede zu erkennen ſeyn, ſoll im zweyten **Bande der Hausmutter** gelehret werden.

Je früher die **jungen Hühner** zum Braten vorhanden ſind, deſto mehr werden ſie geachtet. Inzwiſchen bleiben junge Hühner zu allen Zeiten ein guter

Braten; wie man ſie denn auch gern des Abends als einen kalten Braten des Sommers mit Sallat zu eſſen pfleget.

Vorausgeſetzt daß der **Kapaun** nicht zu alt ſey, ſo iſt er ein vortrefflicher Braten, beſonders auf dem Lande um Pfingſten, weil alsdenn die andern Braten ziemlich rar ſind; obgleich gebratene Kapaunen zu aller Zeit in Achtung ſtehen. Doch müſſen die Poularden ihnen noch vorgezogen werden.

Die **Poularden** ſind Hühner, welche kaſtriret worden. Ihr Fleiſch iſt weit delicater, als das von Kapaunen, oder kaſtrirten Hähnen. Es iſt mir immer unbegreiflich geweſen, da wir ſo viele ausländiſche Moden und Speiſen angenommen haben, warum wir nicht Poularden ſchon längſt eingeführet, da wir ſie, als ein Landesproduct, eben ſo gut als die Kapaunen haben können. Viele unſrer jungen Herren haben in Frankreich Poularden gegeſſen, und loben ſie als das delicateſte unter allem Hausgeflügel, ohne ſich darum zu bekümmern, wie ſie in ihrem Vaterlande es den Franzoſen nachthun, und Poularden erhalten können. Es wird daher im **zweyten Bande der Hausmutter**, und zwar in dem Kapitel von der Hühnerzucht, ſolcher Poularden, wie ſie durch das Kaſtriren gleich den Kapphähnen erhalten werden ſollen, nicht vergeſſen werden.

Wenn wir alſo die Poularden als den vornehmſten Braten unter allem Hausgeflügel angeprieſen, und unſre Leſerinnen zur Einführung derſelben in ihren Haushaltungen ermuntert haben, ſo muß noch des größten Bratens vom Hausgeflügel, der auch zugleich ein Hauptbraten iſt, erwähnet werden. Dieſes iſt der **kalekutiſche Hahn**, nachdem er zuvor gemäſtet worden. Die **kalekutiſchen Hühner** werden gemeiniglich nur als Mittelbraten angeſehen.

Aber

Aber auch die jungen kalekutiſchen Hühner werden bereits in den Sommermonaten, ſobald ſie ausgeſiedert haben, gebraten. Dann ſchmecken ſie am ſchönſten. Sie haben ſodann etwa die Größe eines alten Faſans, und werden dieſer jungen Kalekuten ſo viele gebraten, und in einer Schüſſel zuſammen aufgetragen, als es die Anzahl der Tiſchgeſellſchafter mit ſich bringt. Dieſe jungen ausgeſiederten Kalekuten machen einen Braten vom erſten Range aus.

Auch die Kuchen ſtehen gar nicht in gleichem Werthe. Einige ſind gemeine Kuchen, andre gleichſam nur Mittelkuchen, noch andre Hauptkuchen.

Unter gemeinen Kuchen muß man ſich eben nicht ſolche gedenken, wie ſie für die Geſindeküche im erſten Theile dieſes Bandes beſchrieben ſind. Denn dieſe gehören nicht für den Tiſch des Mittelmannes, ob ſie ſchon die äußerliche Form und Namen haben können. Der Napf- oder Aſchkuchen, Roſinkuchen, Aufläufer, Plinzen, Eiſer- oder Waffelkuchen ꝛc. gehören hieher. Die Krauſekuchen, Sprißkuchen und Torten behaupten ſchon einen höhern Rang. Doch ſind die Torten gar ſehr unter einander verſchieden. Apfeltorten, Pflaumen- oder Kirſchmußtorten, Reistorten, Johannisbeer- oder Stachelbeertorten, Torten von Spinat oder Sauerampfer ſind größtentheils nur Mittelkuchen. Zitrontorte, Marktorte mit Reismehl, Torte von friſchen Apricoſen oder Pfirſchen, Sandtorte, Torte von Melonen, Torte von Artiſchockenſtielen ꝛc. haben ſchon mehr zu bedeuten. Biscuit-, Mandeltorten, Brodtorten werden von vielen gleich, wo nicht höher geachtet. Portugieſiſches Gebackenes, Baumkuchen, oder Stangenkuchen, Mandelſpäne, Engliſch Schnittgebackenes in kleinen Paſtetenformen ꝛc. gehören immer unter das Gebackene vom erſten Range.

In Anſehung der **Paſteten** iſt wenigſtens in der Küche des Mittelmannes kein ſo großer Unterſchied. Stockfiſch z. E. iſt an und für ſich ein ſehr gemeiner und wenig geachteter Fiſch. Aber die Stockfiſchpaſtete kömmt ſogar bey Hochzeiten auf den Tiſch. So will man auch den Paſteten von Wildpret auf Hochzeiten, Kindtaufen und großen Gaſtereyen wohl den Vorzug geben. Doch wird es eben ſo genau nicht genommen, wenn ſie auch mit Kalekuten, Kapaunen, Hühnern, Tauben und Gänſen gefüllet ſind. Die ſo genannten feinen Paſteten aber werden freylich mehr geſchätzet, nachdem ihr Gefüllſel beſchaffen iſt.

Auch muß in Anſehung des Nachtiſches **Obſt, Butter und Käſe** noch unter dieſe Regel geſtellet werden, und darinnen keine Gleichgültigkeit ſtatt finden.

Ueberhaupt theilet man Aepfel und Birnen in **Tafelobſt**, oder in **Kochobſt**, welches zum Kochen und Backen oder Trocknen gebrauchet wird. Es müßte in einem Jahre ein großer Obſtmangel ſeyn, wenn man ſich genöthiget ſehen ſollte, Aepfel oder Birnen, die kein Tafelobſt ſind, auf den Tiſch zu bringen. So könnte auch ein Apfel oder eine Birne, die ſonſt kein Tafelobſt ſind, annoch gelten, wenn ſie das Neue vom Jahre ſind, und vor ihnen noch kein andres Obſt zugegen wäre; da zuweilen dieſe oder jene Obſtart in der Blühezeit kann Schaden genommen und daher einen Ausfall erlitten haben.

Unter den **Aepfeln** behält unſer **Borsdorferapfel** immer den Vorzug. Hierauf folgen die **Pippingsäpfel, Reinetten, Stettiner** ꝛc. Die **Birnen** haben vom Sommer bis in den Herbſt und Winter ihre Arten, die man an ſeinem Orte namentlich anführen und nach ihrer vorzüglichen Güte beſchreiben wird, um den Nachtiſch damit zu beſetzen. Nachdem nun eine Art des Tafelobſtes der andern vorzuziehen

oder

oder gleich zu achten iſt, nachdem wählet man ſolche auch für mehr oder minder anſehnliche Mahlzeiten und Tiſchgeſellſchaften. Hier gedenket man nur noch, daß man aus den beſten Arten abermals einen Ausſchuß machen, und die zu kleinen, wurmſtichichten oder ſonſt unanſehnlichen Früchte ſortiren kann.

Die Kirſchen ſind einem ſtrengen Sortiment eben nicht unterworfen. Man nimmt ſie, wie man ſie nach der Zeit ihres Reifwerdens haben kann, obſchon eine Art vor der andern etwas mehr geachtet wird, wenn mehrere derſelben zugleich reif vorhanden ſind. In dieſem Falle pfleget man entweder jede Kirſchart auf einer Aſſiette vor ſich allein, oder die mehrern verſchiedenen Arten unter einander vermengt in einer großen Schüſſel aufzuſetzen.

Alle übrige Obſtarten behandelt man eben ſo, daß man ſie zur Zeit ihrer Reife zur Tafel bringe, und die geachtetſten Arten erwähle; der Mittelmann wird damit immer eher, als mit dem Gebackenen aufkommen können, da wir uns heutiges Tages ſo ſehr angelegen ſeyn laſſen, die beſten Obſtarten ſowohl zu bauen, als auch ihrer in genugſamer Menge zu haben.

Die **Butter** iſt beſonders nicht aus der Acht zu laſſen. Die friſche Butter kann man wohl immer, auf dem Lande wenigſtens, haben. Dieſe muß daher die Tiſchbutter ſeyn. Die ſo genannte Faßbutter muß alſo nachſtehen.

Aber es iſt nicht genug, **Tiſchbutter**, die friſch iſt, zu haben, die äußerliche Form derſelben kömmt noch ſehr in Anſchlag. Die Tiſchbutter kann in einer eigenen Büchſe, die deshalb Butterbüchſe heißt, aufgeſetzet werden. Doch weit prangender iſt ein **großes und zierlich bunt gemachtes länglichtes Stück Butter**, ſo auch wohl eine **Butterwecke** genannt wird, wenn ſolches auf einem porcellainen

Teller

Teller auf den Tiſch geſetzet wird. Dieſes Stück Butter kann etwa ein Pfund am Gewichte enthalten. Die Stücken von einem halben oder Viertelpfunde haben eine minder feyerliche Form oder Geſtalt.

Die Käſe ſind entweder Landkäſe, oder ausländiſche Käſe. Sind es ausländiſche Käſe, ſo kommen ſie bey anſehnlichen Mahlzeiten in ihrer erſten ganzen Form auf den Tiſch. Iſt es daher z. E. Eidamer Käſe, ſo wird er ganz aufgeſetzet. Kleine zerſchnittene Stücken, wie ſie etwa für einige Groſchen von den Krämern oder Materialiſten geholet werden, ſind für keine feyerliche Mahlzeit.

In den meiſten Häuſern in der Stadt und auf dem Lande giebt man in hieſigen Provinzen den Landkäſen den Vorzug. Wenn ſie ihre innerliche Güte haben, ſo muß, wie bey der Butter bemerket worden, die äußere Form auch das Ihrige thun. Je größer die Käſe ſind, deſto geachteter ſind ſie. Der Schafkäſe, der Ziegenkäſe, hauptſächlich aber der Kuhkäſe, je größer man ſie haben kann, deſto mehr ſind ſie die Zierde des Nachtiſches.

In Anſehung des Brodtes wäre auch noch zu erinnern, daß das friſche Brod dem alten vorgezogen wird, ob es uns ſchon die Diätetik widerrathen ſollte. Das weiße Brod wird meiſtens dem ſchwarzen vorgezogen. Doch nicht in allen Fällen. Denn Pumpernickel mit friſcher Butter gegeſſen, wird als eine Delicateſſe gehalten, und kömmt daher auf vornehme Tafeln. Es ſind einige Speiſen, die beſſer ſchmecken, wenn ſie nicht mit weißem Brodte, ſondern mit ſchwarzem gegeſſen werden. So ſind auch einige Speiſen, deren Zubereitung in der Küche durch einen Zuſatz von ſchwarzem Brodte, dergleichen z. E. der ſaure Kalbskopf iſt, einen ſo guten Geſchmack erlangen,

der ihnen mit feinem oder weißem Brodte gar nicht kann gegeben werden.

Aus beygebrachten Erläuterungen wird man nun hoffentlich verſtehen können, was die Regel von Beobachtung des Unterſchiedes der Speiſen zu ſagen habe. Iſt dieſe Regel hintenangeſetzet worden, ſo entſtehen daraus Mahlzeiten, von denen man nicht ſagen kann, daß ſie im feinern Geſchmacke gegeben oder bereitet worden. Es können entweder plumpe, oder lächerliche Mahlzeiten daraus ihren Urſprung nehmen, und die Frau des Hauſes außer Achtung bringen.

Man muß nicht verlangen, daß man zur Beobachtung dieſer Regel das allergenaueſte angeben, und aufs ſchärfſte beſtimmen ſolle. Man kann das in dieſer Abſicht Schickliche oder Unſchickliche in jedem Lande treffen lernen; wenn man in guten Häuſern öfters zu ſpeiſen Gelegenheit hat, und hier dasjenige ſehen und lernen kann, was man als **Sitte des Landes** in Obacht nehmen muß.

Arnibalde und ihr erſter Ehemann waren geringen Standes, hatten aber in dem vorigen Kriege Gelegenheit gehabt, viel Geld zu erwerben, und reich zu werden. Sie ward durch den Tod dieſes ihres Mannes eine reiche Witwe, nachdem ſie mit ſelbigem noch immer gemein weg gelebet, und die Erhaltung und Vermehrung ihres Reichthums nur zum alleinigen Zweck gehabt hatte. Eine ſo reiche Witwe, und dazu ohne Kinder, die ſchon vor dem Ableben ihres Mannes geſtorben waren, konnte nicht lange ungeſucht bleiben. Unter vielen Freyern, die ſich um ihre Gunſt beeiferten, glückte es einem jungen Manne des Mittelſtandes, ihr zweyter Ehemann zu werden. Arnibalde wußte ſich in ihrem neuen Stande bald umzukleiden, auch ein leeres Haus mittelſt ihres vielen Geldes bald auszumeubliren; ob ſolches gleichwohl in

einem

einem etwas gothiſchen Geſchmacke geſchah, da ſie aus Auctionen allerley längſt aus der Mode gekommene Meubles zuſammen brachte, und mit einigen modernen vermengte, welches denn ihrem Reichthum nicht recht Ehre machen konnte.

Arnibaldens Küche ward eine der poſſierlichſten. Ihr neuer Mann, Arnibald, mußte ihr in allem den Willen laſſen. Arnibald! pflegte ſie, wenn er gegen ſie laut werden wollte, zu ſagen: ich habe dich zum Mann gemachet; ohne mich wäreſt du dein Lebelang ein Stümper geblieben. Dieſer ließ es denn auch gehen wie es gieng. Er hatte doch ſeinen Hauptzweck, kein armer Kerl mehr zu ſeyn, völlig erreichet.

Arnibald, der junge Mann, führte ſeine bejahrte Gebieterinn zu ſeinen Nachbarn umher, bey denen die neuen Eheleute meiſtentheils mit einer Mahlzeit bewillkommet worden. Es vergieng eine ziemliche Zeit, bevor Arnibalde Höflichkeit mit Höflichkeit zu erwiedern ſchlüſſig ward. Endlich ſetzte ſie den Tag an, an welchem ſie ein großes Gaſtgebot geben, und ihre Nachbarn und Nachbarinnen dazu einladen wollte. Dieſe ſchlugen die Ehre nicht aus, und erwarteten mit Ungeduld den Tag, an dem ſie ihre Neugierde ſtillen und Arnibaldens Einrichtungen in der Nähe beſchauen könnten, wovon ſie ſchon eine und die andre lächerliche Züge gehöret hatten.

Hier übergehe ich die allerlächerlichſte Geſchichte, da Arnibalde, bald nach dem Eintritt der Nachbarinnen in ihr Haus, am meiſten glänzen wollte. Ich will itzt allein eine lächerliche Mahlzeit erzählen. Man wird in den Eßſaal geführet. Die Tafel war mit einem vielleicht auf dem Trödel erkauften damaſtenen Tiſchtuche bedecket. Aber es war mehr gelblicht als weißglänzend. So ſchien es auch ſehr paſſend zu Arnibaldens Herkommen. Es war nicht glatt. Die

Ser-

Servietten mußten auch zuſammen getrödelt ſeyn. Es waren lauter verſchiedene und nicht übereinkommende Muſter. Die Teller von verſchiedener Güte, Größe und Signaturen. Kein Paar Meſſer egal. Das Meſſer mit ſchwarzer, die Gabel mit weißer Schale. Bald der Griff von Hirſchhorn, bald von Ebenholze. Dieſes Meſſer oben rund, das andre ſpitz. Hier eine dreyzackigte, dort eine zweyzackigte Gabel. Nun die lächerliche Mahlzeit ſelbſt, wenn ich noch die Jahreszeit genannt habe, die man mit merken muß, um das Lächerliche deſto mehr zu empfinden. Es war acht Tage nach Michaelis.

1) Die Suppe war von weißen Bohnen mit angeſchärbter Peterſilie, ſehr dünne, und die Bohnen faſt zu zählen. Dieſes könnte vielleicht Arnibaldens Feſtſuppe in der erſten Ehe geweſen ſeyn. 2) Zwey alte Hühner mit ſteif angekochtem Reis und Korinthen. Die Hühner geformt wie eine gebratene Gans. Kopf, Hals, Flügel und Füße waren nicht daran. 3) Dicke Erbſen und Rindskaldaune. Die Erbſen mit Kaldaunenbrühe übergoſſen, dickhülſicht und kaum halb gebrochen. 4) Ein gebratenes Vorderviertel eines jungen Fleiſchſchweines, woraus für vier und zwanzig Perſonen am Tiſche Portionen geſchnitten werden ſollten. Die Zukoſt zu dieſem Braten war, ſtatt Pflaumen oder etwa eines Sallats, gekochter Merrettig auf einer kleinen Aſſiette. 5) Ein Baumkuchen, oder Stangenkuchen, der aus einer großen Stadt war verſchrieben worden, und ſeiner innern Güte nach ganz unverbeſſerlich. 6) Haſelnüſſe, Bergamotten, Virgonleuſes, S. Germains, Borsdorferäpfel und Pigeons, alles zuſammen auf einer großen porcellainen Schüſſel. 7) Butter, in einer Butterbüchſe, die nicht voll oder eingedrückt war. Es waren nur einzelne Schelſen Butter los hinein geworfen worden.

Der

Der Käſe war ganz weiß, und hatte noch keine graue Haut; dabey auch kein ganzer. Es waren kleine vertrocknete Stückchen kleiner runder Handkäſe, die das Anſehen hatten, als wären ſie Ueberbleibſel von vielen gegeſſenen Käſen.

Unter den anweſenden Gäſten aus der Nachbarſchaft war **Critippa** die jüngſte, aber auch die ſchalkhafteſte. Dieſe fiel alsbald mit einer launichten Kritik über die Mittagsmahlzeit her. Vielleicht war ſie nicht ganz ohne gute Abſicht, die **Arnibalde** zu beſſern, welche die Miene hatte, in dem angefangenen Tone ihre zweyte Ehe zu beſchließen. Hier iſt beyder Tiſchgeſpräch.

Critippa. Es iſt uns ſehr lieb, Frau Nachbarinn, daß Sie uns bey der erſten Mahlzeit zuvorkommen, und mit uns gar keine Faßon machen wollen. Hätte ich Ihre Geſinnung gewußt, ſo hätte ich, als Sie uns die Ehre gaben, bey uns zu eſſen, meine Sagoſuppe weggelaſſen, und die Mahlzeit mit einer Mehlſuppe angefangen.

Arnibalde. Meinem Manne ſchmecket Ihre Suppe noch gut; er lobet ſie, und wünſchet, daß ich ihm auch ſolche öfters machen möchte.

Crit. Dieſes können Sie ja wohl thun, für Sie kann dieſe Suppe nicht zu theuer ſeyn. Wer ſo reich iſt, wie Sie, der kann täglich ſo und noch beſſer leben. Man muß den Tiſch nach ſeinem Stande und Vermögen einrichten.

Arnib. So lange man Vorrath im Hauſe hat, muß man ſich vorm Kaufen in Acht nehmen, und am liebſten aus der Wirthſchaft leben. Ich denke, meine Bohnenſuppe ſolle Ihnen ſo gut ſchmecken, als eine Sagoſuppe.

Crit. Es kömmt bey jedem Eſſen auf den Liebhaber an. Bohnen aber ſind nicht Sago.

Arnib.

Arnib. Warum nicht? Die Bohnen ſchmecken mir eben wie Sago.

Crit. Sie haben Recht, weil Sie eine Liebhaberinn von Bohnen ſind. Man dürfte nur die Bohnen mit Wein, wie den Sago, gekochet haben, ſo wäre die Suppe richtig.

Arnib. Dies ſollen Sie mir nicht umſonſt geſaget haben. So bald wir einſt wieder die Ehre haben, Sie bey uns zu ſehen, ſo ſollen Sie dieſe ſchöne Suppe eſſen. An Wein läßt es uns unſer Weinberg nicht fehlen, dafür dürfen wir kein Geld ausgeben.

Crit. O meine Freundinn, ſo lange wollen wir mit dieſer Suppe nicht warten. Ich will mir die Ehre der Erfindung vorbehalten haben. Die Reihe iſt an Ihnen, künftig bey mir zu eſſen. Dann koche ich Ihnen zum erſtenmale dieſe Suppe. Ich will ſie aber mehr moderniſiren. Bohnen, die ſichtbar in der Suppe umher ſchwimmen, ſind Bohnen, und würden ſich bey manchen verächtlich machen. Es ſoll Sago ſeyn. Ich werde die Bohnen erſt etwas in einem kleinen Topfe ankrüllen laſſen. Dann will ich ſie, auf einem hölzernen Teller, mit dem Meſſer ganz fein zerſchneiden, wie man es mit den Mandeln thut, die zu einer feinen Habergrützſuppe kommen ſollen. Dieſe ſo fein zerſchnittene, und zugleich von der weiſſen Hülſe entledigte Bohnen müſſen denn völlig wie Sago ausſehen und ſchmecken. Meynen Sie es nicht?

Arnib. O allerliebſt! Sie ſind meine Freundinn; was lehren Sie mich, Sie ſchönes junges Fräuchen? (Arnibalde ſpringt auf, fällt Critippen um den Hals, und küſſet ſie mit unabgewiſchtem Munde.)

Crit. (Sie wiſcht ſich erſt Arnibaldens Kuß von den Wangen, und entwickelt ſich aus ihren mächtigen Armen.) Erlauben Sie mir, daß ich meinem Manne

die Bohnen von meinem Teller abfiſche, und ſie ihm gebe, er hat keine mehr.

Arnib. Es iſt jetzt Mode nur dünne Suppen zu eſſen. Mein Herr Nachbar machen es nur, wie mein Mann öfters zu thun pfleget, und krumen ſich Brod in die Suppe: ich will ein Kohlbecken herein bringen laſſen, damit die Suppe, mit dem eingekrumten Brodte, wieder warm, und das Brod bald durchgezogen werde.

Crit. Es bedarf der Weitläuftigkeit nicht, mein Mann würde ſich auf ſolche Weiſe mit einemmale ſatt eſſen, und ſich die ganze Mahlzeit verderben. Denn ich glaube, es werden noch mehr Gerichte folgen.

Arnib. Es werden gleich Hühner mit Reis und kleinen Roſinen kommen.

Crit. So viel Mühe hätten Sie ſich nicht machen ſollen. Die Hühner hätten zugleich die Suppe abgeben können, und ſo hätten wir kurz und gut die Bohnen ſparen können.

Arnib. Wenn man gute Freunde bey ſich hat, ſo ſieht man eben nicht ſehr auf Erſparung.

Crit. Dieſe Erſparung iſt aber bey Leuten unſrer Art einmal Mode. Man läßt die Bohnenſuppe weg, und nimmt dafür eine Hühnerſuppe, wenn man Hühner der Geſellſchaft zugedacht hat. Künftig bitten wir es uns zur Freundſchaft aus, daß Sie uns mit gedachter Sparſamkeit tractiren. Warum haben Sie aber den Hühnern nicht Hals, Kopf, Flügel und Füße gelaſſen?

Arnib. Ich habe nur einen Topf, der zu den beyden Hühnern paſſet; und wenn ich die fehlenden Glieder dran gelaſſen hätte, ſo hätten ſie nicht Raum darinn gehabt, und ich hätte in zweyen Töpfen ſie kochen müſſen. Zudem iſt an den fehlenden Stücken nicht viel zu eſſen.

Crit.

Crit. Es ſind doch für manchen niedliche Knieſelſtückchen, die er ungern vermiſſet, und ſie faſt lieber, als das übrige Fleiſch ißt.

Arnib. Ey nun! Die fremden Kutſcher halten heute auch eine gute Mahlzeit bey mir. Wir wollen ihnen auch einmal was Niedliches gönnen; dergleichen kömmt ihnen ſo nicht oft vors Maul.

Crit. Wie ſo? ſollen unſre Kutſcher heute ſo hoch leben?

Arnib. Ja Freundinn, ich habe ihnen die von den Hühnern abgehauenen Glieder zur Suppe kochen laſſen.

Crit. So haben Sie wohl die Butter an der Suppe erſparen können, da aus den Hühnerknochen genug Fett auskochen müſſen?

Arnib. Noch beſſer, ich habe vor vierzehen Tagen ein Schwein geſchlachtet, und davon noch Wurſtſuppe gehabt. Dieſe iſt an die Hühnerſuppe mit angegoſſen worden.

Crit. Sie thun des Guten, was Suppe anbetrifft, zu viel. Aber die Hühnerknochen ſind für Kutſcher zu fein, ſie werden nicht viel ſättigen.

Arnib. Dafür iſt geſorget, ich habe nach der Hühnerſuppe ihnen ebenfalls noch eine Bohnenſuppe kochen laſſen.

Crit. Auch noch eine zweyte Suppe? Die Kerls werden bey Ihnen verwöhnet. Sie werden ganz herrenmäßig tractiret.

Arnib. Es ſey darum! es iſt das erſtemal, daß ſie in meinem Hauſe eſſen. Sie ſollen wiſſen, daß ſie bey keiner Knauſerinn, ſondern bey einer reichen Frau geſpeiſet haben. Ich habe ihnen noch an die Bohnenſuppe auch Wurſtſuppe angießen laſſen.

Crit. Wir haben aber ſeit vierzehen Tagen ſehr warmes Wetter gehabt, wird Ihnen die ſo lange geſtandene Wurſtſuppe nicht ſauer geworden ſeyn?

Arnib. Dawider weiß ich guten Rath. Ich habe noch vom vorigen Frühjahre her Pökellake vom Pökelrindfleiſche ſtehen gehabt, dieſe goß ich zu der Wurſtſuppe in Zeiten zu, daß ſie ſich nicht hat umſetzen und ſauer werden können.

Crit. Was lerne ich von Ihnen für eine kräftige Geſindeſuppe! Sogar Rindfleiſchgeſchmack muß darinn hervor ſtechen. Aber eins, eins!

Arnib. Und was denn?

Crit. Ihr Keller dauert mich. Die Kutſcher werden nach der Pökelſuppe ſich nicht ſatt trinken können.

Arnib. In meinem Biere würden ſie ſich voll trinken. Ich habe meiner Küchenmagd Geld gegeben, daß ſie hernach die Kutſcher in die Schenke führe, und für jede Perſon ein Maaß Bier bezahle. Das Bier in der Schenke löſchet, da es nicht ſo ſtark als das unſrige iſt, am beſten den Durſt. Auch habe ich meiner Urſel Erlaubniß gegeben, in der Schenke zu bleiben, und mit den Kutſchern zu tanzen. Der Mann mit der Leyer, der hie herum ſich vor den Thüren ſein Brod zuſammen leyert, iſt heute in der Schenke, und machet Muſik zum Tanz. Meine Urſel iſt die beſte Tänzerinn im Dorfe. Die jungen Leute holen ſie, wenn ſie eine Luſt haben wollen, mir immer ab; und wenn ſie ſelbige wieder heim bringen, ſo bringen ſie mir zur Erkenntlichkeit einen Krug Bier mit aus der Schenke.

Crit. Ich denke, daß unſre Kutſcher nicht weniger Lebensart, als die hieſigen Dorfknechte verſtehen ſollen. Urſula verſäumt mit dem Tanze ja vieles ihrer Herrſchaft. Unſre Kutſcher werden es an Erkenntlichkeit um ſo weniger fehlen laſſen, als ſie uns zu Hauſe nur die Rechnung geben, oder anzeigen dürfen, was ihnen das Bier in der Schenke gekoſtet. Was Sie aber, meine Freundinn! an unſern Knechten, in Anſehung des Trinkens, erſparen oder gewinnen können,

das

das werden Sie durch unſre Männer verlieren, denn die Kaldaune knarret von Salz.

Arnib. Wenn die Kaldaune aus dem Pökel und ſehr fett iſt, ſo wäſſere ich ſie gar nicht aus, ſie pfleget alsdenn beſſer zu bekommen.

Crit. Dieſe Pökelkaldaune iſt doch wohl nicht von Ihrem Hausſchlachten aus vorigem Winter oder Herbſte her?

Arnib. Nein, ſie iſt erſt vier Wochen alt. Der größte Dorfbulle war unter die Ochſenheerde von ohngefähr gerathen, und hatte einen Ochſen darnieder geſtoßen. Das Gebrülle des darnieder liegenden Ochſen rief die andern herzu, daß ſie auf den Bullen los giengen, und ihn dergeſtalt mit ihren Hörnern zerbohrten, daß er in drey Tagen nicht freſſen noch aufſtehen konnte. Da die Dorfgemeinde ſahe, daß der Bulle nicht wieder geneſen konnte, ſo ward er geſchlachtet, und das Fleiſch unter alle Einwohner vertheilet.

Crit. Ich wollte um alle Welt, ich hätte nichts von der Kaldaune gefraget, nun kann mir übel werden.

Arnib. Iſt Ihnen Bullenkaldaune zuwider? Wir eſſen ja Hirſchbullen, Rehböcke, wilde Schweine, alle ungeſchnitten.

Crit. Nicht eben Bullenkaldaune oder Bullenfleiſch, ſondern deshalb wandelt mir eine Uebelkeit an, daß Sie mir geſaget haben, das Thier habe vor dem Schlachten drey Tage lang gelegen. Es iſt alſo krank geweſen. O wie wird mir? (Sie geht heraus, um ſich zu übergeben.)

Arnib. Nun iſt ja die ganze Geſellſchaft todt, nun Critippa nicht hier iſt. O da kömmt ſie ja endlich wieder. Wie iſt Ihnen, Critippa?

Crit. Nun iſt mir alles leichter und beſſer.

Arnib. Sie haben aber allen werthen Gäſten einen Schreck gemachet, daß keiner die Kaldaune hat anrühren oder koſten wollen.

Crit. Sehr wohl, daß ich für alle meine Freunde gebüßet habe, da mir zuerſt vorgeleget, und die Kaldaune von mir vorwitzigen zum erſten iſt gekoſtet worden.

Arnib. Sie können alle die Kaldaune ohne Widerwillen eſſen, ſie war recht weiß und gar nicht blutrünſtig, wie das meiſte Fleiſch, wo die Ochſen mit ihren Hörnern hatten ankommen können. Vielleicht ſind Sie gewohnt in Ihren Häuſern die Kaldaunen anders zu kochen, ich will ſie mir unterdeſſen ſchmecken laſſen.

Crit. Folgen Sie Ihrem Appetite, ich will Ihnen unterdeſſen ſagen, wie wir es mit unſrer Kaldaune halten. Wir pökeln ſie auch ein, und verſpeiſen ſie, als eben keine verachtete Hausmannskoſt, nach und nach. Wir wäſſern ſie aber aus, damit das Salz vom Pökel ausgezogen werde. Am liebſten kochen wir ſie, ganz klein zerſchnitten, mit klein zerſchnittenen mitgekochten Teltauer oder kleinen Märkiſchen Rüben. Auch zuweilen wird dieſe Kaldaune, wie die hier ſtehende, für ſich allein gekochet; auch wohl eine Vorkoſt, etwa Sauerkraut, oder ſaurer Kohl, daneben gegeſſen. Wenn wir aber Kaldaune, allein gekochet, und für ſich allein in einer beſondern Schüſſel, aufgegeben haben, ſo ſtreuen wir viel klein geſtoßenen Ingwer darüber, als das ſich am beſten dazu ſchickende Gewürz. Und dieſes, glauben wir, mache die Kaldaune, wenn ſie fett iſt, dem Magen nicht undienlich; nachdem, wie vorhin geſaget worden, das Pökelſalz mittelſt des Einwäſſerns iſt ausgezogen worden. Denn das Pökelſalz benimmt der Kaldaune den natürlichen Geſchmack.

Arnib.

Arnib. So muß ich künftig auch wohl meine Kaldaune mit Jngwer beſtreuen?

Crit. Sie werden nicht übel thun, wenn Sie der Landesſitte hierinn folgen. Weil wir aber vom Gewürze reden, wie viele Muskatennüſſe hatten Sie an die beyden Hühner verwendet?

Arnib. Jch denke, es müſſe unter Leuten unſers Standes ſo gehalten werden, daß man auf ein Huhn eine Muskatennuß nehme.

Crit. Sie konnten mit einer halben Muskatennuß beyde Hühner gewürzet haben. Sie hatten ohnehin ſo viel Muskatenblumen auch daran verſchwendet, daß man mit jedem Biſſen welche zerkauen mußte. Es ſchmeckte alles nach Muskaten, die Sie ohnehin allzufrühe werden angethan haben, weil ſonſt der Reis noch ſchlechter würde geſchmecket haben.

Arnib. Was wollen Sie denn mit dem zu frühe angethanen Gewürze ſagen?

Crit. Dieſes, daß das Gewürz erſt müſſe kurz vor dem Anrichten der Speiſe angeworfen werden, damit der Geſchmack derſelben durch das Kochen nicht verloren gehe.

Arnib. So kann man alſo durch dieſen Handgriff, daß man das Gewürz nicht zu früh anthue, vieles ſparen?

Crit. Das können Sie denken. Jch muß Jhnen aber von der Rindskaldaune noch mehr ſagen. Wir eſſen ſelbige, wenn wir ohne Gäſte ſind. Käme etwa kurz vor der Mahlzeit ein guter Freund unangemeldet: ſo müßte er freylich vorlieb nehmen, was und wie er es findet. Zuweilen ſind vertraute Freunde, die ſich auf dieſes oder jenes beſondre Gericht zu Gaſte bitten. Leben ſie mit uns auf ſolchen Fuß, und ſie verlangen, wie es zuweilen auch wirklich geſchieht, Rindskaldaune mit Teltauer Rüben, ſo wird

ihnen gewillfahret. Allein bey etwas feyerlichen Gaſtgeboten laſſen wir Rindskaldaune und mehr dergleichen Speiſen, welche die Mode einmal als gemeine, und keine Gaſtſpeiſen eingeführet hat, weg.

Arnib. Aber den Schweinebra en werden Sie doch wohl als eine Gaſtſpeiſe gelten laſſen?

Crit. Ich ſehe, daß es ein Vorderviertel ſey. Sie haben bey Gelegenheit der Wurſtſuppe geſaget, daß Sie vor vierzehen Tagen ein Schwein haben ſchlachten laſſen. Die Keulen haben Sie doch wohl nicht als ſo genannte Schinken in den Rauch hängen laſſen, da ſolche, aus dem Vorderviertel zu urtheilen, nicht Speck genug, oder Fett an ſich haben können?

Arnib. Dieſer Keulen eine habe ich ſchon verkochet, und die andre habe ich laſſen klein hauen, und ſie ins Pökelfaß geleget.

Crit. Es wäre doch ſchicklicher geweſen, da Sie ein Gaſtmahl auszurichten Willens geweſen, daß das gegenwärtige Vorderviertel zum Pökelfleiſche wäre genommen, und dagegen die Schweinskeule gebraten worden.

Arnib. Ein gebratenes Vorderviertel ſchmecket doch auch gut, und es kann in dieſer einzigen Mahlzeit aufkommen, daß eben nichts von dem Tiſche wieder herunter kommen darf.

Crit. Was das Gutſchmecken anbetrifft, ſo möchten wohl die meiſten der Keule den Vorzug geben. Hiernächſt muß man auch auf den Wohlſtand, oder das Zierliche einer feyerlichen Mahlzeit ſehen. Eine gebratene Schweinskeule hat doch wohl mehr Anſehen auf der Tafel, als ein Vorderviertel.

Arnib. Sie meynen alſo, daß ein großer Braten beſſer den Tiſch ziere, als ein kleiner? Erinnern Sie ſich aber noch wohl, daß wir in L ⸗ ⸗ ⸗ auch keine

große

große Braten auf dem Tiſche hatten. Es waren nichts als Schnepfen und junge Hühner.

Crit. Wenn die alten Hühner gebraten, beſſer als die jungen Hühner ſchmeckten: ſo hätten Sie Recht zu tadeln. Je früher im Jahre junge Hühner aufzubringen ſind, deſto mehr werden ſie geachtet. Was aber junge Hühner an und für ſich ſelbſt anlanget, ſo entſcheidet ihre mehrere oder mindere Größe eben nichts. Es kömmt nur darauf an, daß ſie ſchon gut ausgefiedert haben, und eßbar ſeyn. Ich beſinne mich, daß es gleich nach Pfingſten war, als wir in L ⸗ ⸗ ⸗ zuſammen aßen. Damals waren junge eßbare Hühner noch eine Seltenheit. Mit den Schnepfen war es eben ſo. Dieſe ſind in unſern Gegenden zu aller Zeit eine große Seltenheit; daß alſo der damaligen Mahlzeit eines Gaſtgebots, unter Leuten unſrer Art, kein größerer Anſtand beynahe konnte gegeben werden. Ein Puterhahn, wenn er damals, als ein ſonſt geltender Hauptbraten da geweſen wäre, hätte auch können ſeine Liebhaber gefunden haben. Wären aber die Gäſte, wenn ein Puterhahn auf der Tafel geſtanden hätte, gefraget worden, von welchem Braten ſie beliebten: Sie hätten ſehen ſollen, daß die meiſten würden Schnepfen, und hiernächſt junge Hühner verlangt haben; weil jene hier zu Lande immer eine große Seltenheit ausmachen, dieſe aber das Neue vom Jahre waren. Eine große Schüſſel enthielt einige Dutzend Schnepfen, und eine andre ein Dutzend junge Hühner. Hierzu waren unſer zwölf Perſonen. Der dritte Theil Schnepfen und faſt eben ſo viel Hühner kamen wieder herunter von dem Tiſche, und konnten des Abends wieder kalt gegeſſen werden; wie ſolches auch geſchah, und Sie es ſich noch werden zu erinnern wiſſen. Nun vergleichen Sie Ihren Braten mit jenen. Ich darf nun frey reden, da Sie mir die

Erlaubniß, als einer vertrauten Freundinn, dergleichen wir nun hier alle ſind, dazu gegeben haben. Ihr Vorderviertel iſt einer der allergemeinſten Braten, und gar keine Seltenheit. Er iſt auch für ſo viele Perſonen viel zu klein. Eine Schweinskeule hätte kaum hinreichen ſollen. Der Merrettig paßt aber gar nicht zum Braten.

Arnib. Es iſt doch bey mehrern Eſſen nicht darauf angeſehen, daß man ſich an dem Braten allein ſatt eſſen ſolle. Man muß zur Sättigung mit den vorhergehenden Speiſen ſchon das Meiſte gethan haben.

Crit. Wenn bey Leuten unſrer Art, bey Gaſtgeboten, an die drey bis vier Eſſen aufgetragen werden: ſo hat man die Abſicht, daß, wenn einer oder der andre ſich an dieſem Gerichte nicht halten will, er es an dem andern thun möge. Denn Sie müſſen wiſſen, daß der eine dieſe, der andre jene Speiſe mehr beliebet. Wir Menſchen ſind, was dieſen Punct anlanget, gar ſehr von einander unterſchieden. Sie werden ſchon bemerket haben, daß mancher von einem Gerichte wenig oder gar nichts ißt. Er verſparet ſeinen Appetit auf etwa folgende Eſſen. Zuweilen läßt man wohl gar mehr auf einander folgende Speiſen vorbey gehen, und wartet auf den Braten. Denn was den Braten anbetrifft, ſo werden wohl wenige in der Welt ſeyn, die ihn nicht allen andern Speiſen vorziehen ſollten. Wenn nun einige von den vorhergehenden Speiſen nur wenig eſſen können oder wollen, ſo ſiehts ja ſchlecht aus, wenn das Hauptgericht, der Braten, allzuknapp eingerichtet iſt, und die Portionen ſo klein geſchnitten werden müſſen, daß es ſcheint, als ob man kleinen Kindern abſchnitte, denen man, in Vergleichung mit Erwachſenen, nur ganz kleine Portionen vorleget.

Arnib. In dieſem Falle müßte man ſich an Butter und Käſe erholen, wenn kein Gebackenes vorhanden iſt.

Crit. Das wird heute Ihrem Baumkuchen begegnen, denn es ſcheint, als ob alle Ihre Gäſte ihren völligen Appetit darauf verſparet haben.

Arnib. An dem Baumkuchen wäre alſo nichts zu tadeln?

Crit. Meine Freundinnen werden mich doch wohl künftighin nicht mit dem Namen einer Tadlerinn belegen? Sie haben als eine angehende Landwirthinn meine Meynung über das Schickliche einer Mahlzeit bey Gaſtgeboten wiſſen wollen. Ich bin zwar ſo jung, daß Sie, den Jahren nach, faſt etwas mehr als meine Mutter ſeyn könnten. Inzwiſchen können Sie mich doch als eine Lehrmeiſterinn anſehen, da ich in dem Stande, in welchen Sie erſt vorigen Winter getreten ſind, geboren und erzogen bin. Wollen Sie mich nun als Lehrmeiſterinn, und nicht als Tadlerinn anſehen, ſo kann ich Ihnen mehr ſagen.

Arnib. Schönſte Freundinn, Sie können mir alles ſagen, deshalb frage ich ja. Es iſt beſſer, daß ich von Ihnen, als von einer Köchinn lerne, die mir mein Mann ſchon lange vorgeſchlagen, und wozu ich gar keine Luſt habe.

Crit. Nun ſo will ich denn gar nicht zurückhalten. Der Baumkuchen, wie Sie uns zu Anfange der Mahlzeit geſaget haben, iſt nicht von Ihnen, ſondern von einem Conditor in der Stadt gemachet worden. Dieſer iſt dafür bekannt, daß ihm die Baumkuchen, die vielmals nicht die beſten ſind, recht wohl gerathen. Sobald Sie uns den Namen dieſes Conditors nannten, ſo konnten wir es ſchon voraus wiſſen, daß wir keinen ſchlechten Baumkuchen eſſen würden. Es iſt aber eine ganz andre Frage: ob dieſer Kuchen,

der ein Hauptkuchen unter uns iſt, auch zu der ganzen Mahlzeit paſſe? Für Ihr Haus, Stand und Vermögen iſt es kein ungereimter Kuchen. Ich denke für die Gäſte, die wir Ihres Standes ſind, wenn ſchon nicht unſer Vermögen dem Ihrigen gleicht, auch nicht. Sie werden auch wohl bey den meiſten unter uns Gebackenes gefunden haben; daß alſo in Anſehung des Gebackenen gleiches mit gleichem, ſo zu ſagen, vergolten würde. Nur für das übrige Eſſen dieſer Mahlzeit iſt der Baumkuchen ein unharmoniſcher Kuchen. Sehen Sie, jetzt tritt dieſer Taglöhner herein, der bey Ihrem Gemahle etwas anzubringen hat. Er trägt einen groben Kittel, Sträuflinge und bloße Füße, alles ſeinem Stande gemäß. Wenn nun dieſer Menſch ein feines weißes Pletthemde, mit Jabot und Manchetten zugleich, anhätte, würde uns ſein Anzug nicht ungereimt und lächerlich vorkommen? Eben ſo iſt es mit einer unharmoniſchen Mahlzeit. Saget man von Leuten unſrer Art, ſie wiſſen ſich mit Geſchmack zu kleiden: ſo ſaget man auch, ſie wiſſen mit Geſchmack zu ſpeiſen oder zu tractiren. Zu der heutigen Mahlzeit hätte ſich ein gemeiner Roſinkuchen, wie er in der Geſindeküche vorkömmt, gar nicht übel gereimet.

Arnib. Wir hatten auf unſrer Hochzeit einen Baumkuchen, und nicht einmal lauter ſo angeſehene Gäſte, als wir jetzt hier gegenwärtig haben. Da ich nun heute zum erſtenmal meine werthe Nachbarſchaft tractire, ſo dachte ich derſelben eine Nachhochzeit zu geben.

Crit. Da Sie in der Stadt getrauet worden, und Ihr Hochzeiteſſen bey einem Koche verdungen gehabt, daß er es Ihnen ins Hochzeithaus hat hinſchicken müſſen: ſo wird derſelbige auch, als ein Koch einer großen Stadt, die Gerichte auf eine anſtändige Art zuſammengepaſſet haben. Sie haben ihn übel

kopiret,

kopiret, und Sie hätten allenfalls den Kuchen gar weglaſſen können. Hatten Sie denn Bohnenſuppe, Hühner mit dickem Reis, Erbſen und Kaldaunen nebſt einem gebratenen Schweinsviertel auf der Hochzeit?

Arnib. (Sie ſeufzet.) Ach mein ſchönes Geld! Verhüte es doch der Himmel, daß ich in meinem Leben keine ſo theure Mahlzeit mehr thun dürfe! Ich hatte meinem Manne das Geld gegeben, der den Koch voraus bezahlen müſſen. Wir hatten eine Potage mit Hühnern, Fiſche, Paſteten, Saucißchen mit Sauerkohl, Boeuf a la mode, Hirſch- und Haſenbraten, Mandeltorte, Biſcuit und Baumkuchen. An die Mahlzeit werde ich mein Lebtage gedenken. Der Koch bekam funfzig Thaler.

Crit. Es wird nicht zu viel geweſen ſeyn, wenn das Getränke vielleicht mit darunter begriffen geweſen. Sie haben aber aus der Verbindung der Speiſen unter einander ſehen können, daß der Baumkuchen zu den übrigen Speiſen Ihrer Hochzeit ſich vollkommen nebſt den übrigen Kuchen gepaſſet habe. Halten Sie nun die Speiſen Ihrer Nachhochzeit, wie Sie dieſen Tag zu nennen beliebet, zuſammen, und urtheilen nun ſelbſt, ob dieſer Hauptkuchen wohl recht angebracht ſey? Je mehr Sie die Speiſen Ihrer Hochzeit ſowohl, als die Speiſen, die Sie bey Ihren neuen Freundinnen in der Nachbarſchaft gegeſſen haben, überdenken, deſto mehr werden Sie den Mangel der Harmonie Ihrer heutigen Tafel zu empfinden im Stande ſeyn.

Arnib. So wird es nun meinem Nachtiſche auch noch wohl woran fehlen?

Crit. Auch hier fehlet noch der richtige Geſchmack. Sie haben vortreffliche Obſtarten aufgeſezet. Es iſt aber damit nun für die Augen, aber gar nicht für die Zunge geſorget worden.

Arnib.

Arnib. Ich habe doch einigemal gehöret, daß es ſchön ſey, wenn brüchigtes und ſchmelzendes Obſt zugleich aufgeſetzet wird. Noch vor einigen Wochen habe ich in des Herrn Arnobius Hauſe davon reden hören.

Crit. Sie glauben alſo dergleichen Obſtarten uns vorgeſetzet zu haben?

Arnib. Sehen Sie dieſe Aepfel, und von den Birnen, die Virgouleuſes und Bergamotten.

Crit. Sie irren gar ſehr, und haben von brüchigtem und ſchmelzendem Obſte noch keinen Begriff.

Arnib. Ey verſuchen Sie doch den Borsdorferapfel, ob er nicht brüchigt ſey. Dieſe Virgouleuſe desgleichen. Und die Bergamotten können ja nicht ſchmelzender ſeyn.

Crit. Wie können Sie in aller Welt jetzt den Borsdorferapfel, und mehr andre Daueräpfel, ſchon eßbar halten, um ſie als brüchigt anzupreiſen?

Arnib. Unſre Borsdorferäpfel waren ſchon vor Michael eßbar: unſre Ochſenjungens haben uns viele von den Bäumen herunter gefreſſen, ich bin dazu gekommen, und habe es mit meinen Augen geſehen.

Crit. Wir ſind doch lange keine Ochſenjungens, wenn wir auch noch ſo junge und gute Zähne haben. Für uns iſt der Apfel erſt eßbar, wenn er auf dem Lager gelblicht geworden, und anfängt einigen Geruch von ſich zu geben; er auch, wenn man mit dem Daumen gegendrückt, etwas nachgiebt. Denn ſchmecket dieſer Apfel erſt, wie er ſchmecken ſoll, und hat etwas von ſeiner gegenwärtigen Härte verloren. Denn hat er auch einen brüchigten Geſchmack, der von ſeiner itzigen Härte gar ſehr zu unterſcheiden. Schmelzende Aepfel aber haben wir gar nicht. Die Birne aber, die Sie mir als eine brüchigte präſentiren, kann nimmermehr eine werden. Jetzt iſt ſie eine harte ganz unſchmack-

unſchmackhafte Birne. Im October, oder noch ſpäter, kann ſie ſchmackhaft geworden ſeyn; und denn iſt ſie eine ſchmelzende, oder im Munde zerfließende Birne. Der Borsdorferapfel kann aber, je nachdem er auf dem Lager gehalten wird, auch im October eßbar werden. In dem Hauſe des Arnobius aßen wir länglichte Birnen, Cuiſſemadame genannt. Dieſe reifen Birnen werden Sie unter den Zähnen gleichſam brechend (caſſant), aber nicht hart oder zähe gefunden haben.

Arnib. Aber die Bergamotten ſind doch recht, wie ſie ſeyn ſollen. Sie ſind fließend.

Crit. Sie ſind gegenwärtig nicht mehr, was ſie ſeyn ſollen.

Arnib. Wie können ſie denn weicher werden? ſehen Sie, wenn ich eine anſchneide, ſo läuft das Waſſer heraus.

Crit. Als wir bey dem Arnobius aßen, da hatten wir frühzeitige Pfirſchen: dieſe Obſtart war eine ſchmelzende. Birnen alſo, die ſchmelzende heißen, müſſen eben ſo im Munde zergehen, daß kein Fleiſch davon zuletzt zum Beißen und Hinunterſchlucken übrig iſt.

Arnib. Meine Küchenmagd kann aber die Bergamotten nicht genug loben: ich habe ſie ihr alle in die Schüſſel von der Obſtkammer zugezählet, daß ſie nicht welche davon heimlich wegnaſchen ſollte.

Crit. Ich rathe Ihnen, laſſen Sie, je eher je lieber, alle Bergamotten Ihre Urſel ganz offenbar eſſen; denn ſie müſſen in wenigen Tagen faul ſeyn. Jetzt ſind ſie, wie mans nennt, taige; und dieſes iſt der nächſte Grad zur Fäulniß. Die Bergamotte gehöret zu den fließenden Birnen, ehe ſie taige geworden. Dann iſt ihr Geſchmack ganz unvergleichlich. Auch ſehen ſie alsdenn ganz weiß inwendig aus. Jetzt iſt die inwendige Farbe eine meiſt braune Farbe. Wenn die

die Birnen taige ſind, dann haben ſie alle einerley Geſchmack, und kann man keine Art mehr von der andern dem Geſchmacke nach unterſcheiden. Auch iſt überhaupt jede taige Birne eines ganz matten Geſchmackes, und muß in dieſem Zuſtande gar nicht auf unſern Tiſch kommen.

Arnib. Wenn ich alſo auf Aepfel und Birnen nicht nöthigen kann, ſo bitte ich, ſich die Haſelnüſſe gefallen zu laſſen.

Crit. Sie ſind ſo gütig uns Nüſſe vorzulegen, dazu gehören aber Nußknacker.

Arnib. Was wollen Sie damit ſagen?

Crit. Sie ſind ſo dickſchälicht, daß man ſie mit dem Meſſer nicht aufſchneiden, mit den Zähnen aber höchſt ſchwerlich aufbeißen kann. Die Kinder kaufen ſich von den Drechslern ein hölzernes Inſtrument, welches ein Nußknacker genannt wird. Durch dieſes Inſtrument werden die Haſelnüſſe mittelſt einer Schraube aufgeknackt, oder die Schale zerſprenget.

Arnib. Meine Urſel ſoll die Nüſſe draußen aufknacken, und wieder herein bringen; denn ſie hat immer welche in der Taſche, und knackt mir den ganzen Tag die Ohren voll.

Crit. Es war nur mein Scherz mit den Nußknackern. Ich glaube ohnedem nicht, daß die Geſellſchaft an Haſelnüſſen Belieben trage.

Arnib. So werden die Haſelnüſſe auch wohl nicht recht zu meinem Feſtin paſſen?

Crit. Nicht ſonderlich. Lampertsnüſſe hätten ihre Stelle vertreten können. Es ſey aber darum, ich weiß, daß Sie viele in Ihrem Weinberge haben; vielleicht finden wir noch welche im Weinmeiſterhauſe auf dem Boden. Denn ich erinnere mich, daß uns vor dieſem Ihr Gemahl, in ſeinem unverheyratheten Stande, zuweilen hingeführet, und uns die Taſchen mit

mit vortrefflichen Lampertsnüſſen gefüllet hat. So wollen wir auch uns an den Weintrauben daſelbſt erholen, die heute eine Hauptzierde Ihres Nachtiſches hätten ſeyn ſollen.

Arnib. Sie werden zwar noch alle Lampertsnüſſe in dem Weinmeiſterhauſe finden; aber ich bedaure, daß ich ſie ſchon verſaget habe. Denn der Conditor will ſie für den Baumkuchen annehmen. Er candiret ſie. Wenn welche davon kämen, ſo möchten ſie vielleicht den Werth des Baumkuchens nicht ausmachen; und ich würde dem Conditor noch baares Geld nachgeben müſſen. Weintrauben aber hatte mein Mann heute Vormittag in einem Korbe, durch den Weinmeiſter, mir in die Küche bringen laſſen, damit ſie heute auf den Tiſch möchten geſetzet werden. Es war aber eben eine Hökenfrau zugegen, der ich meine junge Tauben verkaufte. Sie bot mir für den Korb Weintrauben ſechs Groſchen. Ich ließ ſie ihr ſogleich, weil ich mir das Geld nicht wollte wegtragen laſſen. Eine gute Wirthinn muß aus allem Geld zu machen wiſſen.

Crit. Recht ſo! wenn man Geld ſieht, ſo muß man es nehmen. Wir hätten es Ihnen gar nicht übel genommen, wenn Ihnen die Hökenfrau die Bohnenſuppe und Bullenkaldaune auch abgekaufet hätte. Wir hätten doch wohl ſatt werden wollen. Wo man Gott Lob! nur Butter und Brod, nebſt einem guten Trunke Bier findet, da brauchet man gar nicht hungerig vom Tiſche aufzuſtehen.

Arnib. Ich ſehe alſo doch, daß das letzte das beſte ſeyn wird. Meine Butter gefällt Ihnen, ſie iſt ganz friſch, ich habe ſie erſt heute früh buttern laſſen.

Crit. Sie iſt nicht wohl ausgehäret, wie ich ſehe.

Arnib. Es kömmt ja wohl, daß Haare in der Butter ſind, wenn es nur keine Menſchenhaare ſind.

Crit. Wie ſollten Menſchenhaare ins Butterfaß kommen können?

Arnib. Nein, in meinem Hauſe iſt es nicht möglich. Denn wenn ich mich von meiner Küchenmagd kämmen laſſe, ſo muß ſie alle meine ausgekämmte Haare in einen Knäuel zuſammen drehen, und verbrennen. Die Küchenmagd muß mit ihren Haaren aber von dem Feuerheerde wegbleiben; denn ſie hatte einſt den Knäuel ihrer Haare, in der Geſchwindigkeit des Sonntags, in eine Suppe mit Tauben geworfen. Ich mußte mich recht ſchämen. Meines Mannes Bruder, ein junger artiger Studente aus H = =, war eben bey uns, und bekam die Haare auf ſeinen Teller, daß der junge Menſch, der doch ſonſt ſehr heißhungerig iſt, uns die Suppe ſtehen ließ. Seit der Zeit haben wir keine Haare von Urſeln mehr in dem Eſſen gehabt.

Crit. Madamens Haare ſind weiß, und Urſels Haare ſchwarz; dieſe ſind alſo von den kleinen rothen Haaren, in der Butter, wohl zu unterſcheiden. Laſſen Sie denn nicht den Seihtuch, wodurch die Milch abgeſeihet wird, nach jedesmaligem Gebrauch auswaſchen?

Arnib. Ich weiß nicht, was meine Mägde thun, allein Kuhhaare ſind eben nichts unreines.

Crit. Sie können keine Butter verkaufen, das weiß ich; ſie geht alle darauf in Ihrem Hauſe. Allein wollen Sie mir wohl glauben, daß Sie dieſe haarichte Butter, wenn Sie ſolche verkaufen ſollten, nicht würden los werden? Sie iſt, als wenn ſie aus Irrland wäre, wo man das Aushären der Butter auch unterläßt; weshalb auch die Irrländiſche Butter, in Deutſchland, keine courante Waare hat werden können.

Arnib. Wenn ich nur Butter verkaufen könnte, ich wollte ſie wohl los werden. Ich knäte meine

Butter mit den Händen durch, und nehme manche Haare mit den Fingern heraus. Aber alle heraus zu ſuchen, das würde einer Landwirthinn zu viele Zeit wegnehmen. Man hat doch genug zu thun.

Crit. Nun Sie mir von dem Durchknäten der Butter ſagen, würde es mir eben wie mit der Kaldaune gehen, wenn ich mir ſchon welche aufs Brod geſchmieret gehabt hätte. Hat Ihr Herr Schwager der Student Ihnen wohl nicht auch die Butter ſtehen laſſen, wie ers mit der Suppe gethan; nachdem Sie es ihm geſaget, oder er es geſehen, wie Sie mit der Butter beym Waſchen derſelben umgehen?

Arnib. Nein, er hat es weder gehöret von mir, noch geſehen, wie ich meine Butter waſche. Und warum ſollte ihm vor meiner Butter ekeln, die ich mit den Händen waſche, und durchknäte? Machen es doch die Bauerweiber mit ihrer Butter auch ſo. Und mein Herr Schwager iſt ein feiner artiger Menſch, der mir die Hände bey aller Gelegenheit küſſet.

Crit. In unſern Häuſern gehen wir mit der Butter aufs allergenaueſte reinlich um. Es muß Morgens und Abends der Seihtuch ausgewaſchen werden, damit alle Kühhaare, die beym Melken in den Milcheimer gerathen ſind, davon kommen. Bey dem Butterwaſchen bedienen wir uns nicht der Hände, ſondern einer großen hölzernen ſo genannten Butterkelle. Hiernächſt hären wir die Butter aus. Dieſes geſchieht mit einem Meſſer, womit wir die Butter in der Mulde ſo lange durchſchneiden, bis an der Schneide des Meſſers kein einziges Haar von den Kühen mehr gefunden wird. Dieſes geht bey einer reinlichen Hausmutter ſo weit, daß ſie immer zwanzig Ducaten gegen einen demjenigen auf die Wette ſetzen kann, der in ihrer ausgehärten Butter noch ein Haar finden ſollte. Die meiſten Bauerweiber ahmen uns in un-

ſern Dörfern nach, und wir kennen deren genug, von deren Butter wir und unſre Männer, ohne Bedenklichkeit, eſſen würden.

Arnib. Außer den Haaren in der Butter, hätten Sie doch nichts weiter zu ſagen?

Crit. Da ich die Butter nicht gekoſtet, ſo kann ich nicht urtheilen, ob ſie auch keinen ſauren oder älterichten Geſchmack habe. Aber in Anſehung der Form müßte ich noch erinnern, daß es anſtändiger geweſen wäre, eine ſo genannte Butterwecke für ein ſo großes Gaſtmahl zu bereiten, und ſelbige auf einem Teller auftragen zu laſſen.

Arnib. Ich habe von dem heute früh erhaltenen Klumpen Butter einige Scheiben Butter abgeſchnitten, und ſolche in die Butterbüchſe geleget. Butter iſt ja Butter, ſie ſchmecket einerley auf dem Brodte, wenn ſie aufgeſtrichen worden; ſie ſey von einer ganzen Butterwecke, oder von einigen einzelnen Schnitten Butter aus der Butterbüchſe.

Crit. Kleider ſind Kleider, und das eine, wenn es ganz iſt, decket ſo gut den Leib, als ein andres; und doch iſt ein Unterſchied in den Kleidern, Freundinn! Sie trugen bey Ihrem ſel. Manne andre Kleider, warum haben Sie ſolche geändert, und nicht die vorigen beybehalten? Ehedem trugen Sie die Kleidung einer gemeinen Bürgerfrau, jetzt aber nicht mehr. Was haben Sie für Urſachen dazu?

Arnib. Mein jetziger Stand hat es ſo mit ſich gebracht, daß ich mich, gleich Ihnen, damenmäßig kleide.

Crit. Gut! Der Wohlſtand legte Ihnen nun das Geſetz auf, ſich nicht mehr ſo zu kleiden, als Sie es in Ihrer erſten Ehe gethan haben. Die Art zu eſſen, und die Speiſen zu bereiten, auch ſolche in einer gewiſſen zierlichen Form aufzuſetzen, muß ſich, ſo gut wie

wie die Kleidung, nach unſerm Stande richten. In Ihrer erſten Ehe war es nicht unanſtändig, die Butter in gegenwärtiger Form aufzutragen. Doch pflegen die Bauern ſo gar auf ihren Hochzeiten, Kindtaufen und Begräbniſſen, nicht wider den Wohlſtand anzuſtoßen. Sie bringen, bey ſolchen ihren feyerlichen Mahlzeiten, immer ganze große Stücken Butter, die nicht angeſchnitten ſind, durchaus aber keine Scheiben, oder Stückchen Butter, auf den Tiſch. Es iſt daher bey der Speiſe nicht nur auf den Geſchmack, ſondern auch auf das Zierliche gar ſehr zu ſehen. In den Städten kann es ſo genau nicht genommen werden, was die Butter betrifft. Denn man kann in den meiſten Häuſern nicht ſo die friſche Tiſchbutter haben, wie man will. Man muß ſie nehmen, wie man ſie zu Kaufe bekommen kann. Man verarget es daſelbſt gar nicht Häuſern unſern Standes, wenn ſie auch angeſchnittene friſche Butter einſt auf dem Tiſche hätten. Allein uns Landwirthinnen wird es allemal übel ausgeleget, wenn wir, wenigſtens nicht bey mittelmäßigen Gaſtereyen, eine ganze Butterbüchſe voll Butter aufſetzen könnten. Noch feſtlicher aber iſt es, wenn wir ein ganzes großes, bis zu einem Pfunde wiegendes, Stück Butter zu Tiſche bringen. Dieſes geht ſo weit, daß wir auch, wenn wir keine Fremden bey uns haben, doch alle Wochen, an gewiſſen Tagen ganze Stücken Butter, oder volle Butterbüchſen, aufſetzen; wenn die Menge der täglichen, häuslichen Tiſchgeſellſchafter ſolches nicht alle Tage erfordert.

Arnib. Nun ſo werden Sie wider meine Käſe das Nämliche zu ſagen wiſſen?

Crit. Ja freylich! Ich ſehe viele Stücken von kleinen Handkäſen, denen noch gar keine Spur einiges Alters anzuſehen iſt.

Arnib. Es hätten alſo alte und auch ganze Käſe ſeyn ſollen?

Crit. Nicht anders. Der heutige Tag hätte noch wohl mehr von einer Landwirthinn, in Anſehung der Käſe, erfordert. Denn wie ein großes Stück Butter feſtlicher ausſieht, als ein kleines; ſo iſt es mit den Käſen auch alſo. Je größer ein Landkäſe in dem Hauſe einer Landwirthinn iſt, deſto mehr zieret ein ſolcher den Tiſch.

Arnib. Man dürfte alſo nur einen ganzen großen Holländiſchen Käſe auf den Tiſch ſetzen, der machte die meiſte Parade.

Crit. Wenn man keinen Landkäſe hätte, ſo würde man es mit einem Holländiſchen Käſe auf dieſe Art machen.

Arnib. Sie ſagen, wenn man keinen Landkäſe hätte: ſollte denn ein holländiſcher Käſe nicht mehr ſeyn?

Crit. Der Größe, oder dem Gewichte nach, kann der holländiſche Käſe mehr ſeyn, als der Landkäſe; allein nicht der Achtung nach. In den Städten muß man ſich zwar öfters mit Holländiſchem Käſe begnügen; aber auf dem Lande wird es einer Hausmutter ſchimpflich gehalten, wenn es ihr an Landkäſe fehlen ſollte. Je größer nun dieſe ſeyn können, deſto mehr ſind ſie im Werthe. Man fängt ſie jetzt mehr, als ſonſt an, ſehr groß zu machen. In den Städten ſind dieſe große Landkäſe noch eine Seltenheit. Sie werden eben nicht zu Markte gebracht, und werden auch nicht recht bezahlet. Die Bauern bringen daher nur kleine Handkäſe zum Verkauf in die Städte, und dieſe haben ihren alten Preis, über und unter welchen ſie faſt nie zu kommen pflegen.

Arnib. Wenn man alſo in unſern Häuſern großen Landkäſe hat, ſo müßte man ihn alſo auch, wie die Butter, unangeſchnitten auf den Tiſch bringen?

Crit. In den Städten kann dieſes zwar nicht ſo genau genommen werden, weil man froh iſt, wenn man nur alten Landkäſe haben kann. Aber auf dem Lande müßte bey großen Gaſtereyen der Landkäſe ganz und unangeſchnitten das erſtemal auf den Tiſch kommen. Blieben die Fremden im Hauſe, ſo könnte bey den folgenden Mahlzeiten der Käſe wohl wieder auf dem Tiſche erſcheinen, der bey der erſten Mahlzeit angeſchnitten, und davon gegeſſen worden. Doch könnte und müßte auch dieſes noch mit Unterſchied geſaget werden. Denn es kann dennoch der Wohlſtand erfordern, daß des andern Tages ein neuer, unangeſchnittener Käſe müßte aufgeſetzet werden. Z. E. auf Hochzeiten, die länger als einen Tag währen. Hier würde es ſich durchaus nicht ſchicken, daß die angeſchnittenen Käſe des vorigen Tages wieder auf den Tiſch kämen. Es müſſen ganze, unangeſchnittene Käſe, auch am zweyten Hochzeittage, auf den Tiſch gegeben werden. So können auch wohl andre feyerliche Zuſammenkünfte ſeyn, die des andern Tages, in Anſehung der Butter und der Käſe, die nämliche Formalität erforderten. Der holländiſche Käſe würde hier eine Ausnahme machen. Der kömmt die folgenden Tage immer wieder auf den Tiſch, wenn er am erſten Tage einer feyerlichen Geſellſchaft angeſchnitten worden. Denn man ſieht es zuweilen, daß auch, neben den Landkäſen, holländiſcher zugleich mit aufgeſetzet werde, um mehr denn eine Käſeart zu haben, und verſchiedene Liebhaber zu vergnügen. Doch bleibt, wie vorhin geſaget worden, der Landkäſe noch geachteter, und der muß immer auf der Tafel ſeyn. Der holländiſche Käſe kann fehlen oder da ſeyn.

Arnib. Nun ſind wir alles durch bis aufs Brod, damit werden Sie doch zufrieden ſeyn?

Crit. Es iſt viel Schimmel daran, und es iſt auch zu ſchwarz. Man pfleget ſonſt bey ſolchen Gelegenheiten, wo nicht ganz friſches, doch kein ſchimmelichtes, und auch kein ſo grobes oder ſchwarzes Brod zu haben.

Arnib. Wir eſſen mit dem Geſinde einerley Brod, und backen auf einmal recht viel, um Holz und Mühe zu ſparen.

Crit. Dieſes ſo alte Brod läßt ſich doch noch ſo ziemlich eſſen. Ich ſehe, daß unſre Geſellſchaft, ehe der Kuchen angeſchnitten ward, viel Brod zum Weine gegeſſen hat.

Arnib. Es ſchmecket auch nichts beſſer zum ſüßen Weine, als ſchwarzes Brod.

Crit. Wenn Sie weißes Brod von eben dem Alter gehabt hätten, ſo würde es wie Holz geſchmecket haben. In dem Falle thut das ſchwarze Brod eine beſſere Wirkung.

Arnib. Dieſes weiß mein Mann wohl: denn er ſaget öfters, daß Brod und Wein ſeine beſte Mahlzeit ſey, es gebe ihm eine rechte Stärkung.

Crit. Seinen Umſtänden nach kann er wohl nichts beſſers thun, als daß er ſich den Wein nie abgehen läßt. Er hat vor ſeiner Verheyrathung immer unter uns den beſten Wein im Keller gehabt. Nun kann er den Abgang mancher Mahlzeit ſich dadurch erſetzen.

Arnib. Es geht aber ſo viel Geld bey dem Weine darauf. Die Weine, die er in dem Keller hat, habe ich bey meiner Herkunft ſchon gefunden. Künftig muß er von unſerm Landweine, den wir ſelbſt gewinnen, trinken. Ich kann ihm kein Geld zu ausländiſchem Weine geben. Man muß mit Geldausgeben an ſich halten. Es ſind ſchlechte Zeiten, es geht bey aller Sparſamkeit doch genug darauf. Das hätte

ich mir nimmermehr eingebildet, daß man zur Landwirthſchaft auch ſo viel Geld ausgeben müſſe. Ich vermeynte, man habe auf dem Lande faſt alles umſonſt.

Crit. Sie glaubten alſo, daß der Landwirth ein Menſch ſey, der nur Geld einnehmen und nicht ausgeben dürfe. Dieſes muß man niemals wollen oder wünſchen. Denn es wäre wider die Menſchenliebe und Gerechtigkeit, oder ſoll ichs geradezu Geiz nennen? Denn dieſer will alles nur allein haben, und ſeinem Nächſten nichts gönnen. Du ſollſt aber deinen Nächſten lieben, als dich ſelbſt. Was das Weintrinken Ihres Mannes anlanget, ſo ſehe ich nicht, warum Sie ihm ſolches, bey Ihrem Reichthume, abbrechen wollten. Laſſen Sie ihn dabey. Sie erſparens ja an den Mahlzeiten.

Arnib. Da ich aber meinem Manne gutes Bier halte, ſo könnte er wohl mit unſerm Biere und Landweine ſich begnügen.

Crit. Iſt denn das Bier, welches Sie ihm halten, immer von der Art, wie wir es jetzt auf dem Tiſche haben, und welches von mir gekoſtet worden?

Arnib. Ja! ſolch gutes Bier halte ich ihm immer, und ich laſſe es von M = = = holen, wo das beſte Bier in dieſer Gegend gebrauet wird.

Crit. Iſt das Bier, das wir trinken, ſchon alt?

Arnib. Ja! ich habe es ſchon einige Wochen im Keller.

Crit. Sie gehen mit dem Biere nicht recht um. Es ſchmecket äußerſt ſchaal. Sie laſſen heute das Bier in Bouteillen auf den Schenktiſch tragen; Ihre Küchenmagd hintergeht Sie. Das Bier iſt erſt heute von der Tonne in die Bouteillen gezapfet worden. Daher iſt es kahl und ſchaal. Ihre Urſel hätte gleich vom Anfange an die ganze Tonne Bier auf Bou-

teillen ſollen gezogen haben, ſo wäre daraus ein guter Trunk geworden.

Arnib. Eine ganze Tonne Bier auf Bouteillen?

Crit. Um wohlſchmeckendes Bier zu haben, eine ganze Tonne auf Bouteillen.

Arnib. Ich habe die böſe Wirthſchaft in meinem Hauſe abgeſchaffet, denn wo ich hinſehe, da finde ich zerbrochene Bouteillen. Jetzt haben wir kaum ein Dutzend Bierbouteillen, und mehr wollte ich nicht haben: wer kann den Aufwand ausſtehen?

Crit. Unſre Fabriquen müſſen davon beſtehen, daß ihre Producte Abgang haben. Man muß mit den Bouteillen gut umgehen, daß ſie nicht lüderlicher Weiſe zerbrochen werden. Man muß, ſo zu ſagen, in jedem Hauſe eine gewiſſe Bouteillenordnung einführen, und feſte darauf halten, ſo wird der Aufwand nicht zu unmäßig werden.

Arnib. So käme man wohl mit ſteinernen Kruken beſſer weg; die ſind von beſſerer Dauer, als die Bouteillen?

Crit. In Anſehung der Dauer haben die Kruken den Vorzug. Allein wenn es mit ihnen verſehen wird, daß eine Neige Bier darinn ſtehen bleibt und einſauert, ſo kann man einen gewiſſen multerichten Geſchmack nicht gut, oder gar nicht recht, wieder heraus bringen; dergeſtalt, daß alles künftighin in multericht gewordene Kruken gezogenes Bier immer den übeln Geſchmack annimmt und behält. Dieſes iſt aber bey gläſernen Bouteillen nicht zu beſorgen. So wird auch das Bier in Bouteillen früher und mehr wohlſchmeckend, als auf Kruken; des Vortheiles nicht zu gedenken, daß man das Bier von Bouteillen aufs klärſte abgießen, und ſogleich den Anfang der Hefen ſehen kann, welches bey undurchſichtigen Kruken nicht möglich iſt. Denn da muß man entweder

unklares

unklares Bier mit abgießen, oder aus Beſorgniß, dergleichen auszugießen, zu frühe mit dem Abgießen aufhören, und kann nicht wiſſen, wie viel klares Bier man noch darinn gelaſſen habe.

Arnib. Es wäre ja wohl ſo viel nicht daran gelegen, wenn der Bodenſatz mit ausgegoſſen würde?

Crit. Es iſt nicht jedermanns Sache, die Hefen des Bieres mit zu trinken. Unter uns iſt es nicht gebräuchlich; ſo iſt es auch den Gedärmen nicht dienlich. Das geringſte Uebel ſind Flatulenzen, die man ſich mit ſolchem Getränke zuzieht. Eben deshalb ſind auch in unſern Häuſern Trinkgläſer überall eingeführet, damit man ſehen oder wiſſen könne, ob man klares oder unklares Bier in ſeinem Trinkgefäße habe? So iſt es auch ein den Augen gefälliger Blick, wenn man durch das Bier im Glaſe durchſchauen kann. Man hat daher die ſo genannten Krüge faſt überall, wenigſtens bey Gaſtereyen, abgeſchaffet, und überläßt ſolche nunmehr dem gemeinen Manne, der überdem auf klares Bier ſo genau nicht ſieht; weil er es, wie man ſaget, ſich wieder ausarbeiten kann, wenn er dickes oder trübes Bier getrunken hat. Sein Eingeweide iſt viel vermögender, dergleichen Bier zu vertragen.

Arnib. Sie ſagten von einer im Hauſe einzuführenden Bouteillenordnung, daß ſolche zur Erhaltung der Bouteillen zuträglich ſey: darf ich wohl bitten, mir ſolche zu beſchreiben?

Crit. Ich will Ihnen einſt zeigen, wie ich ſolche in meinem Hauſe halte, ſobald Sie mir die Ehre erzeigen, mich wieder zu beſuchen. Jetzt will ich nur mein Ganzes über die heutige Mahlzeit beſchließen. Und dieſes betrifft noch das Tiſchzeug und das Zinn. Das Gedeck iſt ſchöner Damaſt, aber die Servietten ſind von gar verſchiedenen Muſtern zuſammen gebracht. Wenn Sie das Tiſchgedeck nicht etwa

einzeln

einzeln erkaufet haben, ſo hätten Sie das Tiſchtuch und die Servietten einerley Muſters zuſammen haben müſſen, wenn es ein completes Tiſchgedeck heißen ſollte. Ordnung und Geſchmack in unſern Häuſern verlangen ſolches. Es wäre zierlicher geweſen, ſtatt eines nicht completen damaſtenen Tiſchgedeckes, ein completes von Zwillich aufzudecken. So werden Sie es überall in unſrer Nachbarſchaft auf dem Lande, wenn Sie darauf Acht gehabt, gefunden haben; weil wir ſehr in hieſiger Gegend aufs Leinengeräthe halten. Ferner werden Sie auch geſehen haben, wie ſchneeweiß und glänzend geplättet die Tiſchtücher und Servietten bey uns geweſen. Eine Hauptzierde unſrer Mahlzeiten. Wir ſind der Meynung: lieber ſchlecht Eſſen, als ſchlechtes oder ungeſtaltes Tiſchgedeck. Unſer Auge findet ſich durch den erſten Blick beleidiget, wenn gelblichtes, lodderichtes, oder runzelichtes Tiſchgedeck aufgeleget worden. Alſo harmoniſches Gedeck und Speiſen, wie es unſer Stand mit ſich bringt. Was aber Ihr Zinn betrifft, ſo hätte die Küchenmagd zu einer Gaſterey, wie die heutige ſeyn ſollen, Schüſſeln und Teller blanker ſcheuern müſſen. Das Zinn hat eine ganz dunkele Farbe. Helle müßte es wie ein Spiegel an dem heutigen Tage geglänzet haben. So iſt auch das Zinn nicht unter ſich ſelbſt harmoniſch. Große und kleine, tiefe und flache, breit- und ſchmalrandigte, ganze, und am Rande ſchiefe oder eingebrochene Schüſſeln und Teller, wie es ein Ohngefähr Ihnen hat in die Hände ſpielen können. Dieſes iſt auch wider den guten Geſchmack eines Hauſes. Doch eine ſo reiche Frau kann dieſem Uebelſtande bald abhelfen, wenn ſie will.

Arnib. Nachdem Sie mir ſo viel geſaget haben, ſo fehlet noch etwas, nämlich dieſes: daß Sie mir anzeigen, wie die heutige Mahlzeit anſtändiger geworden wäre, wenn Sie ſolche ausgerichtet hätten?

Crit. Da ich Ihnen alle Fehler bemerket, ſo werden Sie ſolche inskünftige wohl vermeiden, und nun ſelbſt dergleichen Mahlzeit beſſern können.

Arnib. Sie thun mir einen Gefallen, wenn Sie mir es jetzt gleich ſagen, wie die Mahlzeit hätte unter Ihren Händen ausfallen können.

Crit. Sie meynen alſo die Speiſen an ſich ſelbſt, und darüber will ich Ihnen meine Ideen geben. Ich ſetze voraus, daß Sie es ſchon lange Willens geweſen, dieſes Gaſtgebot anzuſtellen. Sie haben, wie Sie mir geſaget, vor vierzehn Tagen ein Schwein geſchlachtet. Dieſes hätten Sie noch können die Paar Wochen länger leben, und ſolches erſt vor einigen Tagen ſchlachten laſſen, um davon die Bratwurſt und einen friſchen, uneingepökelten Braten zu haben, wenn Sie nicht lieber den Puterhahn auf Ihrem Hofe, den ich bey meiner Ankunft da gehen geſehen, zum Hauptbraten hätten nehmen wollen. Nun ſehen Sie mein Ideal! 1) Eine Potage mit Hühnern, oder Hühner in der Suppe. 2) Bratwurſt und eine gekochte Schweinskeule, die Vorkoſt aber daneben Sauerkraut oder Milchkohl. 3) Ein Gericht Fiſche, die in unſrer Gegend überall zu haben. 4) Ein gebratener Kalekute, oder Haſe, oder Hirſchbraten, da es jetzt an Wildprät unter uns nicht mangelt; weil es doch, wie Sie geſaget haben, Ihre Nachhochzeit hat ſeyn ſollen. 5) Eine Torte von Obſt, z. E. Aepfeln oder Kirſchen, Himbeeren, Hahnbutten, Pflaumenmuß und dergleichen. Hätte ich etwa noch eine andre Kuchenart dazu nehmen wollen, ſo wäre ſolche etwa Krausgebackenes oder Spritzkuchen geweſen; Kuchen, die noch nicht vom erſten Range ſind, und die wir in unſern Häuſern alle ſelbſt machen, ohne zu einem Conditor, oder Kuchenbäcker in der Stadt unſre Zuflucht zu nehmen. 6) Weintrauben, Lamperts- oder Wälſchenüſſe und Birnen.

nen. 7) Ein Stück zierlich mit der Kelle geformte Butter, und ein großer Käſe, oder allenfalls kleine ganze alte Handkäſe. Wäre es kein Kuhkäſe geweſen, ſo hätte es ein großer gewürzter Schafkäſe ſeyn ſollen. 8) Weißes, und wo nicht ganz friſches, doch nicht zu altes Brod. Zur Butter hätte ich für Liebhaber auch auf einem Teller ſchwarzes Brod herumgegeben, wenn kein eigentlich ſo genannter Pumpernickel aus der Stadt wäre zu erlangen geweſen. Endlich hätte ich mich mit dem Biere auch darnach gerichtet. Denn zu einer lange vorher im Sinn gehabten Gaſtirung hätte ich einige Wochen zuvor genugſames Bier auf Bouteillen gezogen, daß es im Geſchmacke ſcharf, und beym Ausgießen aus der Bouteille recht hätte buddeln oder ſchäumen ſollen. Dieſes wäre mir ein Vortheil geweſen, und ich hätte mir viel Wein erſparen können. Denn alle dieſe, in der Geſellſchaft befindliche Herren ſind mehr Biertrinker, als Weintrinker. Ich kenne ſie dafür alle. Wenn ſie gutes Bier haben, ſo laſſen ſie den Wein dafür ſtehen. Wenigſtens trinken ſie, bey gutem Biere, kaum ein Paar Gläſer Wein, um den Wohlſtand zu beobachten, wenn ſie keine Verächter des Wirths ſeyn wollen, und dieſer darauf beſtehet, daß ſie ſeinen Wein verſuchen ſollen. Dieſes geſchieht aber nur in neuern Geſellſchaften. Denn alle dieſe hieher gekommene Herren ſind unter ſich als Nachbarn ſchon ſo überein gekommen, daß ſie ſich gutes Bier einander vorſetzen. Manche unter ihnen rühren denn gar keinen Wein an; man iſt über dieſe Tiſchfreyheit ſchon verglichen, und läßt jedem ſeinen Willen, daß er thun, und zwanglos leben kann, als ob er in ſeinem eignen Hauſe wäre. Und nun ſehen Sie, meine Arnibalde! ich bin die jüngſte in der Geſellſchaft, und doch die Sprecherinn geweſen. Unſre andre Freunde und Freundinnen haben theils geſchwie-

ſchwiegen, theils nur wenig dazwiſchen geredet. Daß ich aber alles zu ſagen ſo frey geweſen bin, iſt Ihre Schuld, Sie haben es ſo gewollt. Einen Lehrmeiſter ſoll man ja doch haben. Und wenn man lernen will, ſo liegt nichts daran, wir lernen von jungen oder von alten Leuten. Sind Sie nicht auch der Meynung, meine Candide! (Dieſes war eine in der Geſellſchaft mit befindliche Freundinn aus der Nachbarſchaft, die wegen ihrer Wirthſchaftswiſſenſchaft, und guten Charakters, die angeſehenſte Frau der ganzen Gegend war.) Sie haben heute nicht ein Wort bey Tiſche geredet; Sie haben mich aber zuweilen ſtark angeſehen, als ob Sie mir etwas hätten ſagen wollen. Habe ich etwas Nichthausmütterliches geſprochen?

Candide. Das meiſte iſt von Ihnen recht gut geſaget worden, aber = = =

Crit. Was wollen Sie mit dem Aber ſagen?

Cand. Unter vier Augen will ich es Ihnen eben nicht bergen. (Die Geſellſchaft ſteht vom Tiſche auf, und zerſtreuet ſich.)

Crit. Nun wir alleine ſind, Candide, ſo ſagen Sie mir, was Sie wollen. Ich weiß es ſchon, Sie werden mich als eine Geſchwätzige, oder gar als eine Leichtfertige ſtrafen wollen. Allein ich ehre Sie, wie meine leibliche Mutter, wenn Sie mir auch Verweiſe geben.

Cand. Freylich verdienen Sie Verweiſe; dieſerhalb ſahe ich Sie, während Ihres Redens bey Tiſche, einigemal ſtark an, Sie möchten ſich begreifen und zügeln.

Crit. Ich hätte alſo nicht ſo geſchwätzig ſeyn, und Ihnen, als einer ältern und weit erfahrnern Freundinn, ſollen das Wort laſſen?

Cand. Wenn Sie es ſelbſt nun empfinden, ſo hätten Sie, als die jüngſte unter uns, eben nicht die

Wort-

Worthälterinn ſeyn ſollen. Dieſes iſt aber das Geringſte, was ich zu tadeln habe. Bedenken Sie doch, wie Sie die alte Frau in ihrem eignen Hauſe aufgezogen haben! Welche beißende Züge ſind Ihnen entfahren! Sie ſehen Arnibalden auch zu einfältig an. Dank ſey es Ihrer Erziehung! Sie ſollten wohl, als eine in unſern Stand erſt eintretende Perſon gleiche Fehler begehen.

Crit. Ich vermeynte, wenn man die Matrone ein wenig durchhechelte, ſo wäre ſolches für ſie das beſte Aenderungsmittel.

Cand. Sie kennen die Frau ja nicht genug; Sie ſehen ſie heute zum zweytenmal erſt. Sie können ſie erbittert haben. Ich glaube es an ihren Mienen gemerkt zu haben. Arnibalde ſchien mir in einigen Stücken artiger als Sie zu ſeyn. Sie widerſtand ihrer Empfindlichkeit, und unterdrückte ihren Zorn. Sie aber thaten weit weniger. Sie ließen Ihrer Tadelſucht und Geſchwätzigkeit vollen Lauf. Ihre Mutter, meine Freundinn, hat von mir das Wort genommen, daß ich an ihrer ſtatt Ihnen alles ſagen ſoll, wenn ich etwas in Ihrem Hauſe nicht recht finde. Habe ich nicht allemal Ihnen ganz insgeheim dieſes und jenes geſaget? Sie haben einer alten Frau geſpottet. Sie dachten gar nicht an die Regel der Billigkeit: was du nicht willſt, das dir die Leute thun ſollen, das thue ihnen auch nicht. Da kömmt Arnibalde her, Sie müſſen ihr Abbitte thun.

Crit. Seyn Sie meine Vorſprecherinn, ich bin bereit alles zu thun, was Sie mir befehlen.

Cand. Kommen Sie her, Arnibalde, die junge Critippa hat Sie heute beleidiget, ſie will es Ihnen wieder abbitten.

Arnib. Ich will es Ihnen, Critippa, verzeihen, daß Sie meines Herkommens, meiner Unerfahrenheit

renheit in meinem neuen Stande, und ſo gar auch meines Alters geſpottet. Ich hätte Ihnen zuweilen auch etwas misfälliges ſagen können, aber Sie waren bey mir zu Gaſte. Es iſt mein Fehler geizig zu ſeyn. Ich habe mir ihn bey meinem erſten Manne zu ſehr angewöhnet; ich werde ihn aber je mehr und mehr ablegen. Und was meine Haushaltung anbetrifft, darinn werde ich mir **Candiden** zu meiner Lehrmeiſterinn erbitten; ſie hat ein gutes Herz, alle Welt muß ſie loben und lieben.

In der That **Arnibalde** hielt ſich in Zukunft zu **Candiden**, und ließ ſich von ihr rathen und weiſen. Es währete kaum ein Jahr, ſo ſtellte ſie wieder ein Gaſtgebot an. Nun hatte ſie ſich ſchon ſehr dem guten Geſchmacke genähert; ſie machte ihrer Lehrmeiſterinn, der **Candide**, ſo ziemlich Ehre. Immittelſt muß man doch auch ſagen, daß Critippens ſatyriſche Geißel deſto mehr Antrieb für **Arnibalden** geweſen war, forthin keine lächerliche Mahlzeiten mehr zu geben. Wenn man kann, oder nicht ganz fühllos iſt, ſo läßt man ſich nicht gern auslachen.

6) Die meiſten Speiſen haben nicht zu aller Zeit ihre rechte innere Güte, weshalb die Hausmutter die beſte Speiſungszeit wiſſen, und davon Gebrauch machen ſoll.

Dieſe Regel hängt mit der vorhergehenden genau zuſammen, und beyde müſſen, der Ausübung nach, in Verbindung bleiben. Denn, da die meiſten Speiſen bald mehr bald weniger innere Güte und Schmackhaftigkeit haben, die mehrere Güte und Schmackhaftigkeit der Speiſen aber ihre Achtung vermehren, und der Unterſchied der Achtung einer Speiſe in der vorhergehenden fünften allgemeinen Regel angewieſen wor-

den: ſo erſieht man daraus den nicht zu trennenden Zuſammenhang beyder Regeln.

Die Küchengewächſe unterſcheiden ſich ſehr nach ihrem Boden, auf welchem ſie erbauet werden. Denn diejenigen, welche in einem ſandichten Erdreiche erwachſen, haben den beſten Geſchmack. Die bekannten Mémoires des Baron von Pöllnitz urtheilen von der Berliniſchen Gegend ganz recht: Berlin, quoique ſitué dans un terrein ſablonneux, produit des legumes d'un goût excellent.

Spargel, Artiſchocken, Wurzel- und Knollengewächſe, nebſt den verſchiedenen Kohlarten, ſchmecken aus einem friſchen ſandichten Boden immer beſſer, als aus einem lehmichten; und die Gewächſe aus einem Lehmboden beſſer, als aus Moorerde. Gurken Bollen und Hülſenfrüchte ſind ſich überall gleich; außer daß letztere im Sandboden weniger dickhülſicht ausfallen, als in andern Boden, auch, wenn ſie trocken ſind, weicher zu kochen pflegen. Man weiß dieſes ſchon in Anſehung der Felderbſen, die in manchen Gegenden faſt immer ſehr dickhülſicht ausfallen, auch nicht weich kochen wollen: weshalb ſie gemeiniglich Stockerbſen genennt werden.

Die ſo genannten Teltauer Rüben werden an unzähligen Oertern geſäet, und kommen, nach Beſchaffenheit einer Jahreswitterung, den erſtern oft ziemlich nahe. Jedoch haben die Rüben in der Teltauer Gegend den Vorzug; daher ſie häufig nach Holland und England verſendet werden.

Nächſt dem Geburtsorte eines Küchengewächſes, hat der meiſte Theil derſelben auch ſeine eigne Zeit, in der ſie am beſten ſchmecken.

Die Brunnenkreſſe ſchmecket im Februar am beſten; noch etwas zu Anfange des Märzes, wenn ſie noch nicht wegen des Froſchlaichs verunreiniget iſt,

und

und die Blätter noch nicht hart ſind; welches beydes geſchieht, ſobald einige warme Tage und Nächte einfallen.

Das **Pöperlekraut**, oder Rübenkerfel, welches nebſt der Wurzel zum Sallat gebrauchet wird, iſt im **März** und **April** am beſten.

Die **Winterrapunzen** ſind vom **Herbſte** an bis zum **April** gut. Sodann fangen ſie an zu ſpillen und ſchmecken nicht mehr.

Gartenkreſſe, je jünger je zärter ſchmecket ſie. So bald ſie zu große Blätter gewinnt, iſt ſie hart. Man ſoll daher in den erſten Frühlingswochen alle vierzehen Tage neue ſäen; um ſolche unter der Lactuke, die davon reizender ſchmecket, eſſen zu können. Im ſpäten Frühjahre, da man vielen Sallat haben kann, wird ſie nicht mehr geachtet.

Lactuke wird auch im **Herbſte** geſäet, und über Winter verdecket, um ſolche ſowohl im Winter, als auch gleich im Frühjahre, zu haben; ſie iſt aber ſpitz und hart, und kömmt derjenigen nicht gleich, die im Frühjahre erſt geſäet wird. Auch dieſe im Frühjahre und Sommer erbauete Lactuke kann ſehr zähe geworden ſeyn, wenn ſie in den Frühlingsmonaten viel Kälte und Dürre, in den Sommermonaten aber allein Dürre ausgeſtanden hat. Der **Kopfſallat** höret auf angenehm zu ſchmecken, ſobald er aufzuſchießen oder zu ſpillen anfängt.

Schotenerbſen fangen an gut zu ſchmecken, wenn ſie weder zu dünne noch zu dicke ſind. Sind ſie noch zu dünne, ſo iſt der Geſchmack noch zu gruſicht zum Gebrauch in der Küche. Sind ſie ſchon allzudicke, ſo ſchmecken ſie auch nicht mehr recht, wenn man ihnen gleich mit Zucker helfen will. So ſind ſie in dem letztern Zuſtande auch zu dickhülſicht, und behalten, beym Kochen, eine gewiſſe **Härte** an ſich.

Sie haben ihre rechte Güte, wenn man ſie roh ißt, und ſie ſchmecken ſodann fein ſüße. Iſt dieſer ſüße Geſchmack im rohen nicht da, ſo ſind ſie nicht die beſte Speiſe bey Tiſche. Es ſollen daher die grünen Erbſen weder zu jung noch zu alt ſeyn.

Der **grüne Kohl** will im Sommer den wenigſten gefallen. Er hat, wenn er Froſt ausgeſtanden, einen mildern, weichern und ſüßern Geſchmack.

Der **weiße Kohl** kann in guten Kellern oder Sandgruben wohl durch den Winter gebracht werden. Er dauert bis in den April hinein. Aber in dieſem Monate hat er, weder gekochet noch kalt, als Krautſallat die vorige Güte mehr.

Spargel hat auch ſeine verſchiedene Güte. Läßt man ihn zu lang über der Erde empor ſchoſſen, ſo nimmt er etwas bitteres an, und das Fleiſch iſt weniger mürbe oder ſchmelzend. Der im April bis zu Ende des Maymonats abgeſtochene Spargel nimmt ſich weit beſſer aus, als der in dem folgenden Monat noch gewachſene. Je früher der Spargel nach dem Abſtechen gegeſſen wird, deſto beſſer ſchmecket er. Er verliert ſehr, wenn er etwa acht Tage nach dem Abſtechen erſt genoſſen wird. Dieſes iſt noch merklicher, wenn er in wärmern Tagen ſo lange gelegen hat, daß er anfangen müſſen welk zu werden.

Die **Monatradieſe** hören auf eine gute Speiſe zu ſeyn, wenn ſie inwendig nicht mehr feſte, ſondern foſch ſind, wie man es zu nennen pfleget. In dieſem Zuſtande müſſen ſie gar nicht mehr auf den Tiſch kommen. Mit den **großen weißen Rüben** hat es gleiche Bewandtniß.

Die kleinen **Märkiſchen oder Teltauer Rüben**, wenn ſie gut aufbewahret werden, dauern bis in den Frühling hinein. Allein im April iſt der halbe Geſchmack ſchon weg.

Junge

Junge **Mohrrüben** werden, wenn ſie das Neue vom Jahre ſind, nur bis zu einer gewiſſen Dicke gegeſſen. Dieſe Dicke iſt etwa bis zu der Dicke eines kleinen Fingers, und wenig darüber. Sie ſind das nicht mehr, was ſie geweſen, wenn ſie eines Daumens dicke geworden; obſchon ihre Süßigkeit alsdenn angeht. Denn um eben dieſer ihrer Süßigkeit, vielleicht aber mehr um ihrer Gemeinheit willen, werden ſie verachtet. Wenn das Pfund dicke Mohrrüben mit einem Ducaten bezahlet würde, ſo ſollten ſie wohl immer die beſte Speiſe ſeyn.

Weil die **Paſtinaken** ihren Geſchmack verändern, ſo ſind ſie dem nämlichen Schickſale unterworfen. So lange ſie noch nicht ſüße ſind, werden ſie nicht ungern gegeſſen. Ihr ſüßer Geſchmack, den ſie im Winter bekommen, entſcheidet gar nicht zu ihrem Vortheile.

Auch der **Unterkohlrabi** oder **Kohlrüben** ſtehen in dieſer Klaſſe. Nach Michael, wenn ſie aus der Erde genommen werden, fangen ſie an immer ſüßer zu werden, und dann iſt ihre Verachtung völlig da.

Oberkohlrabi, oder **Kohlrabi über der Erde,** ändert nach Michael auch ſeinen Geſchmack. In der Aerndte gefällt er am meiſten. Je früher er eßbar iſt, deſto beſſer iſt er. So bald er ſtöckericht oder fadicht geworden, wird er für keine gute Speiſe mehr gehalten.

Ertüffeln können bis in den Maymonat hinein, in kühlen Gewölben auch Sandgruben erhalten werden. Aber ſchon vom April an iſt der vorige Geſchmack im Abfall.

Der **Merrettich** hat vor Michael einen gruſichten Geſchmack, den er zuvor ablegen muß, ehe er in der Küche gebrauchet wird.

Gurken, die zu Sallate gebrauchet werden, müſſen nur eine Mittelgröße haben. Ein Gleiches iſt von eingemachten oder ſo genannten Salzgurken zu verſtehen.

ſtehen. Zu Eſſiggurken werden die allerkleineſten genommen.

Grüne Schnittbohnen werden bis in den Herbſt hinein gegeſſen. Werden ſie aber von nächtlichen Reifen ſüß gemachet, ſo hält man ihren guten Geſchmack verloren.

In Anſehung des **Obſtes** iſt es nicht genug zu wiſſen, welche Sorten **Tafelobſt**, und welche keines ſeyn. Man muß noch überdem wiſſen, welches die beſte Verſpeiſungszeit jeder **Tafelobſtſorte** ſey, um nicht in die plumpen Fehler einer **Arnibalde** zu fallen. Da an ſeinem Orte von dem Tafelobſte beſonders geredet werden wird, ſo ſoll auch daſelbſt der beſte Grad der Güte deſſelben bemerket werden.

Die **thieriſchen Speiſen**, oder diejenigen, welche von Thieren genommen werden, haben den Grad ihrer inneren Güte von dem Alter und Lebensart der Thiere. Unſre eßbaren vierfüßigen Thiere ſind entweder zahme oder wilde, ſo wie das Geflügel gleichfalls entweder zahmes oder wildes iſt. Von allen dieſen Thieren ſo wohl, als von den Fiſchen, ſoll das Hauptſächlichſte geſaget werden.

1. Vierfüßige zahme Thiere.

A. Rindvieh.

Das Rindvieh beyderley Geſchlechts, Ochſen und **Kühe**, dienen uns zur Speiſe. Die Ochſen aber ſind entweder **verſchnitten** oder **nicht verſchnitten**.

Nicht verſchnittene Ochſen, die Bullen, **Brummer, Stiere, Reit- Spring-** und **Heerdochſen** heißen, werden zur Zucht, oder zum Beſpringen der Kühe, gehalten, und werden gemeiniglich geſchlachtet, wenn ſie zum Dienſt untauglich geworden.

worden. Ihr Fleiſch iſt das allerſchlechteſte, und es muß nur eine Arnibalde ſeyn, die es auf den Tiſch des Mittelmannes bringt.

Wird der Bulle aus der Heerde des Sommers weggeſchlachtet, ſo wird ſein Fleiſch beym Kochen immer ſchäumen, und einen eignen Geruch von ſich geben. In dieſem Zuſtande iſt dieſes Fleiſch das allerſchlechteſte vom Geſchmack. Denn von der Geſundheit deſſelben will man hier noch nichts ſagen.

Soll ja das **Bullenfleiſch** im Geſchmacke verbeſſert werden, ſo muß der Bulle im Herbſte oder Winter gemäſtet, und während ſeines Mäſtens gar nicht mehr zum Beſpringen der Kühe zugelaſſen worden ſeyn.

Noch beſſer iſt aber das **Bullenfleiſch**, wenn der Bulle, ehe er geſchlachtet und entweder auf der Weide oder im Stalle fett gemachet wird, ein Jahr zuvor verſchnitten worden. Dieſes allein iſt der Fall, in welchem **Bullenfleiſch gutes Rindfleiſch** ſeyn kann.

Das Fleiſch von **geſchnittenen Ochſen** iſt dasjenige, welches gemeiniglich unter dem Namen **Rindfleiſch** verſtanden wird. Denn ob zwar auch **Kuhfleiſch** nichts anders als Rindfleiſch iſt, ſo wird es doch dem Ochſenfleiſche beſonders und dergeſtalt untergeordnet, daß die Fleiſchtaxen in den Städten es nicht nur beſonders und namentlich anzeigen, ſondern auch ſolchem Kuhfleiſche einen geringern Preis anweiſen, als dem Ochſenfleiſche.

Das **Kuhfleiſch**, wenn es von alten ausgemärzten und nicht ſonderlich fetten Kühen genommen, iſt auch unter allem Rindfleiſche am wenigſten gut ſchmeckend. Wenn aber die Kühe nicht zu alt geweſen und wohl gemäſtet worden, dergleichen gemeiniglich von Viehmäſtern in großen Städten geſchieht, die ihre Kühe zur Milch gebrauchen, und ſie mit Trebern, Brandtweinstranke und allerley Gartengewächſen fett

 machen:

machen: ſo wird ſolches Kuhfleiſch ſchon wohlſchmeckender, und von den Schlächtern als Ochſenfleiſch gemeiniglich mit verkaufet. Man kann das Fleiſch, von den ſolchergeſtalt ſehr gemäſteten Kühen, im Geſchmacke von dem Ochſenfleiſche nicht unterſcheiden. Ja es ſchmecket wohl beſſer, als das Fleiſch von alten, in der Arbeit abgetriebenen, und nachher nicht ſonderlich gemäſteten Ochſen; um ſo mehr, als das Fleiſch aller weiblichen Thiere einen zärteren Geſchmack hat, wie das von männlichen Thieren.

Aus dieſem Grunde iſt es in England, wo das Rindfleiſch unter allen Fleiſcharten das geachtetſte iſt, nichts ungewöhnliches, die Kälber weiblichen Geſchlechts, wie unter uns ſolches mit den Schweinen geſchieht, zu verſchneiden, damit ſie nicht tragend werden können. Man hält das Fleiſch ſolcher verſchnittener Kühe für das niedlichſte. Man ſollte dieſes den Engländern nachgerade nachthun, um das delicateſte Rindfleiſch zu haben, und damit die Stelle des Wildprets zu erſetzen, welches überall abnimmt, und nicht mehr ſo häufig, wie ehedem, zu haben iſt.

Das **Alter der Rinder** machet die Güte ihres Fleiſches gar ſehr verſchieden. Das Fleiſch von jungen Ochſen iſt immer dem Fleiſche von alten vorzuziehen. Das **Fleiſch** von **jungen Ochſen** vergrößert ſich im Kochen, ſo wie das **Fleiſch** von **alten Ochſen** im Kochen ſich einzieht und kleiner wird. Jenes wird im Kochen weicher und mürber, dieſes aber härter oder zäher. Jenes giebt ſchlechtes Pökel- und Räucherfleiſch; dieſes kann, nach Beſchaffenheit der gemäſteten Thiere, auch unter uns dem Hamburger Rindfleiſche gleich gemachet werden; wie ſolches der zweyte **Theil der Hausmutter** mit mehrerm beſagen wird. Was aber die **Brühe** oder **Suppe** von **Rindfleiſch** anbetrifft, ſo pfleget das Fleiſch von alten

Rindern

Rindern eine kräftigere und wohlſchmeckendere Suppe zu geben, als das von jungen Thieren.

Die Jahreszeit hat keinen Einfluß auf den Geſchmack des Rindfleiſches, wie ſolches bey den wilden Thieren gar ſehr verſpüret wird. Die **Lebensart** hingegen, und das **Futter** der Rinder, ſind ihrem Fleiſche gar ſehr abzuſchmecken.

Das Fleiſch der Rinder, die auf der Weide in Bewegung ſind, ſo wie es auch bey den wilden Thieren iſt, wird weit milder und behaglicher befunden, als das Fleiſch der Thiere, die ohne Bewegung im Stalle ſtehen, und nicht auf die Weide kommen. Daher kommt es, daß die Polniſchen Ochſen hin und wieder den Landochſen vorgezogen werden. Unſre Landochſen aber, die auf der Fettweide gehalten werden, übertreffen in dem mildern Fleiſchgeſchmacke doch in manchen Gegenden noch die Polniſchen Ochſen. So iſt es vornehmlich in der Mark Brandenburg. Man nennt die auf der Weide in der Gegend der Warte und Netze fett gewordenen Ochſen überhaupt Brücherochſen; doch ſo, daß auch andere, in niedrigen Gegenden auf der Weide fett gewordene mit darunter begriffen werden. Dieſe **Brücherochſen** werden jährlich in Berlin auf Allerheiligen zu tauſenden feil gehalten. Wer nun das beſte Pökel- und Räucherfleiſch haben will, erwählet immer lieber Brücherochſen als Polniſche Ochſen, die um eben die Zeit allda zu haben ſind. Das Fleiſch der Polniſchen Ochſen hat einen weit gröbern Faden, als vorgenannte Landochſen. Und es iſt zu glauben, daß in mehrern deutſchen Provinzen dieſer Unterſchied des Rindfleiſches ſtatt finden könne.

Noch machet die **Verſchiedenheit** der **Gräſerey** und der **Futterkräuter**, welche von dem Viehe gefreſſen werden, eine ſehr verſchiedene Güte des Fleiſches aus.

Linnäus berichtet, daß in America ein Kraut Petiveria wachſe, welches wegen ſeines ſtarken Knoblauchgeruchs und Geſchmackes von Menſchen nicht kann gegeſſen werden. Wenn die Ochſen in Jamaica dieſes Kraut freſſen, ſo wird ihr Fleiſch davon dergeſtalt übelſchmeckend und übelriechend, daß es kein Menſch genießen kann. Die Nieren vornehmlich ſind von dieſem Kraute eines ganz unerträglichen Geſchmackes. Sollen nun die mit Petiveria gefütterten Ochſen verkaufet werden, ſo muß man ſie, wenn man ſie anders los werden will, einige Wochen vorher mit reinem Heue füttern, und den Petiveriageſchmack damit abändern. Pallas meldet, daß die Antelopen, oder wilde Steppenziegen in Siberien, ſich ſehr mit dem daſelbſt häufig wachſenden Wermuth nähren: daher ihr Fleiſch einen beſonders ſtarken Geſchmack habe, ohne welchen es dem Rehfleiſche gar ſehr würde vorzuziehen ſeyn. In Schweden bemerket man auch, daß die Schafe und Kühe auf manchen Weiden Pfenninggras, Liebſtöckel und eine Art Haſenkohl freſſen, wovon die Milch, Butter und Käſe den häßlichſten Geſchmack annehmen, das Fleiſch aber der geſchlachteten Thiere nicht übler ſchmecken könne.

Unter uns muß ein gleiches nicht unbekannt ſeyn. Wenn Kühe mit Leinkuchen getränket und gefüttert werden, wie unerträglich ſchmecket uns davon die Butter und das Fleiſch? Beyde ſind ſo gar nicht ohne Oelgeruch. Rübſenkuchen wirken das Nämliche, wiewohl in etwas geringerm Grade.

Wenn Ochſen mit Klee gemäſtet werden, ſo iſt ihr Fleiſch bey weitem nicht ſo gut ſchmeckend, als wenn ſie mit andern Gräſern gefüttert werden. Die Butter der Stallkühe, denen Klee vorgetragen wird, iſt eine ſchlechte Butter, in Vergleichung derjenigen, die von Kühen iſt, denen man weißen Kohl, Ertüffeln und

und Mohrrüben giebt. Auch ſchmecket das Rindfleiſch ziemlich nach **Rüben**, wenn man die Ochſen mit den **großen weißen Rüben** fett gemachet hat. Es ſind mehr Fütterungsarten, die dem Fleiſche der Ochſen, und der Butter der Kühe einen ſchlechten Geſchmack beybringen. Man wird davon in dem **zweyten Bande der Hausmutter** mehrern Unterricht finden.

Die im Stalle fett gemachten Ochſen haben auch ein ſchlechter ſchmeckendes Fleiſch, wenn ſie blos trockenes Futter, und keine grüne Kräuter, Gräſer oder Wurzeln dabey bekommen haben. Man verſparet es auch bis zum vorgedachten **Bande der Hausmutter** zu zeigen, wie in Ermangelung des grünen oder friſchen Futters, doch das wohlſchmeckendſte Fleiſch ſolle erlanget werden.

Das **Kalbfleiſch** hat zu allen Zeiten ſeinen beſtändigen Geſchmack. Das Alter der Kälber aber kann daran ändern. Sie müſſen nicht allzujung ſeyn, um recht zu ſchmecken. Wenn ſie **vierzehn Tage** geſogen haben, dann iſt die beſte Schlachtungszeit derſelben.

Hat man den Kälbern nicht die **genugſame Milch** gelaſſen, oder die Kälbermütter werden zu ſchlecht im Futter gehalten, daß ſie die Kälber bey Stroh und wenigem Heue aufſäugen ſollen: ſo iſt das Kalbfleiſch im Kochen roth, und nur ſchlechtes Fleiſch. Je mehr das Kalb Milch gehabt, deſto weißer iſt das Fleiſch, und eben daher auch beſſer ſchmeckend. In England iſt man nicht zufrieden, daß das Kalb von der Milch ſeine gewöhnliche Weiße habe. Man erkünſtelt daſelbſt ein höheres Weiß, wenn man im Stalle ein großes Stück Kreide aufhänget, und das Kalb daran lecken läßt. Dieſes heißt die Delicateſſe des Kalbfleiſches ſehr weit treiben. Die Nachahmung iſt nicht anzurathen, da man aus diätetiſchen Gründen

keine Verbeſſerung des Kalbfleiſches durch Kreide eben angeben kann. Man künſtelt nur damit fürs Auge.

Je älter die Kälber werden, deſto mehr nimmt die Feinheit des Fleiſches ab: wie man ſolches genugſam erprobet hat, wenn man die Säugekälber bis in die ſechſte Woche hat leben laſſen.

Aus dieſem Grunde iſt es auch gekommen, daß das Schlachten noch älterer, als Sechswochenkälber, unter uns nie Mode worden. Auch ein Kalb von zwo Jahren findet nicht Liebhaber. Das Fleiſch ſchmecket halb wie Kalbfleiſch, und halb wie Rindfleiſch. Es iſt dann die nämliche Sache, als wenn man Kalb- und Rindfleiſch von zwey verſchiedenen Thieren zuſammen kochen, und zuſammen eſſen wollte. Dieſer Geſchmack hat keinen Beyfall. Wer Kalbfleiſch eſſen will, der ißt es an und für ſich allein; und wer Rindfleiſch eſſen will, der ißt ſolches auch beſonders allein.

B. Schafvieh.

Das Schafvieh wird meiſt durchgängig in dieſen Provinzen auf der Weide gehalten; da nur hin und wieder Hammel im Stalle gemäſtet werden. Es kömmt die Güte des Hammelfleiſches, in Anſehung des Weideviehes, gar ſehr auf die Jahreszeit an.

Wir haben daher unſer beſtes Hammelfleiſch von Johannis bis in den ſpäten Herbſt hinein, weil ſodann reichlich Gras auf dem Felde gefunden wird, woran ſich das Schafvieh fett freſſen kann. Doch iſt die Weide nicht aller Orten hinreichend genug, daß man um Johannis überall fettes Vieh haben könnte. Es muß daher um Johannis von ſolchen Orten noch kein Hammel geſchlachtet werden, wo ſie noch kein Fett haben anſetzen können. Fleiſch und Braten ſind alsdenn zähe, und eines ziemlich kraftloſen Geſchmacks.

Nach der, faſt überall der Willkühr der Schäfer überlaſſenen Schafzucht, die nur allein auf die Menge, und nicht auf die Dauer und Güte des Viehes ſehen, kommen die Hammel ſehr mager aus dem Winter ins Frühjahr. Sie haben ſich im Winter mit Stroh und wenigem Heue durchhelfen müſſen. Hiedurch verlieren ſie nicht nur ihr Fett vom vorigen Sommer und Herbſte, ſondern auch die Hälfte ihres Fleiſches beynahe. Daher haben die Hammel, wo knappe Weide iſt, um Johannis kaum wieder das vormalige Fleiſch erlanget; geſchweige daß ſie ſchon Fett angeſetzet hätten. Und dieſes läßt einen jeden begreifen: daß dergleichen Hammel zu ſolcher Zeit kein andres, als ein zähes und kraftloſes Fleiſch, haben können. Aber eben die obbeſchriebene geringe Pflege der Hammel im Winter machet es auch, daß unſer meiſtes Hammelfleiſch auch alsdenn nicht ſchmackhafter ausfällt, wenn die Hammel auf der Weide nun völlig fett geworden ſind.

Wollte man das Schafvieh nach dem Syſtem erziehen, wie es denn doch nun auch ſchon hin und wieder geſchieht, welches in dem Wittenbergiſchen Wochenblatte vom Jahr 1774, St. 10. iſt bekannt gemachet worden: ſo würden wir weit niedlicher Hammelfleiſch, und vornehmlich Hammelbraten zu Tiſche bringen können. Denn da beſage dieſes Syſtems die zweyjährigen Hammel bereits ausgewachſen ſind, ſo machet das wenigere Alter dieſer Hammel ihr Fleiſch und Braten ſchon beliebter, als derer, die noch einmal ſo alt und noch darüber ſind. Auch dieſe beſondre Erziehungsart erwähnten Syſtems läßt die Hammel nicht von ihrem ehemaligen Fleiſche abkommen. Sie bleiben ſich darinn immer, auch faſt im Fette, gleich; weshalb wir von ihnen das allerbeſte Fleiſch und Braten nur allein haben können. Es ſind überall manche, die ſich von

ihrem Tiſche die Hammelbraten deswegen wegwünſchen, weil die meiſten auch im Herbſte noch ſo zähe ausfallen.

Wie unter dem Rindfleiſche das Bullenfleiſch, dem Geſchmacke nach, das ſchlechteſte iſt, ſo iſt unter dem Hammelfleiſche das Fleiſch von den Schafböcken das allerſchlechteſte, zumal wenn die Böcke in der ſpätern Jahreszeit geſchlachtet werden.

Man muß es Jahr für Jahr wiſſen, wenn man in Städten von den Schlächtern Hammelfleiſch oder Hammelbraten ißt, daß ſehr geil und bockigt ſchmeckendes, und eben ſo übel riechendes Hammelfleiſch mit unter gegeſſen werde. Dieſes Fleiſch machet ſogar die damit gekochte Vorkoſt, z. E. weißen Kohl, Teltauer Rüben ꝛc. eines bockenzenden Geſchmacks. Man muß vielmals das Meſſer niederlegen, um ſich nur das Hammelfleiſch nicht zu verleiden. Die Braten ſchmecken auch nicht zum beſten. Etwas kann man ihnen helfen, wenn man es zuvor gewußt, daß man ſie vorhin in Eſſig geleget habe, oder bey Tiſche eine ſaure Sauce darüber gieße.

Die Schlächter ſollten die Schafböcke von ſolchen Fettweiden nehmen, wo ſie bereits um Johannis fett ſind. Dann iſt der Geſchmack weniger auffallend. Die aber im Auguſt, und noch ſpäter hin, geſchlachtet werden, ſind die übelſten; wenn ſie ſchon nicht unter die Schafe gehen, ſondern beſonders unter den Hammeln gehütet werden. Vom September an iſt ihr Geſchmack der unleidlichſte. Und doch werden ſie unter die Hammel gemenget und von den Schlächtern gern gekaufet, weil ſie gemeiniglich an Wolle, Fleiſch und Fett die Hammel übertreffen, wenn man ihnen dazu die Zeit gelaſſen hat.

Ich weiß nicht, warum die Schäfer nicht ſollten angehalten werden können, daß die Schafböcke in den

erſten

erſten Frühlingsmonaten von ihnen müßten abgebunden werden, bevor die Fliegen arg ſind, und die Wunde mit Maden anfüllen können. Dieſes wäre ja doch das Mittel, das Fleiſch der Schafböcke zu verbeſſern, wie das Kaſtriren der Bullen das Mittel iſt, ihr Fleiſch dem Geſchmack und der Geſundheit dienlicher zu machen.

Man muß aber nicht denken, daß das bockenzende Schafbockfleiſch nur das einzige unter dem Schafviehe ſey. Auch das Fleiſch der Schafe iſt es, wenn ſie nicht frühe genug geſchlachtet werden. Denn da auch ſtarke Schafe unter die Fetthammel geſtoßen werden, ſo müſſen auch manche derſelben ſchon im Auguſt brünſtig, oder, wie man es in der Schäferſprache nennt, bockigt ſeyn; je mehr ſie auf der Fettweide zugenommen, und deshalb eher, als in den vorigen Jahren, in ihre Brunſt treten, wenn gleich keine Schafböcke unter der Hammelheerde gehen. Denn wenn keine Böcke unter den Hammeln ſind, ſo wird ſolche Brunſtzeit deſto öfter und mehr wiederkommen, die auch von den aufſpringenden Hammeln deſto mehr gereizet wird. In dieſem Falle nun iſt das Fleiſch von dieſen **bockigten Schafen ein übelſchmeckendes Fleiſch**, ſo ebenfalls nicht ohne einen beſondern Geruch iſt.

Um nun den übeln Geſchmack ſolches Schaffleiſches zu vermeiden, müßte man die Schafe zu Anfange des Auguſts bereits geſchlachtet haben, oder man müßte ſie erſt von Böcken belegen laſſen, und einige Wochen nachher ſchlachten.

Man hat **Märzſchafe**, die im ſpäten Herbſte erſt geſchlachtet werden, und kein geil ſchmeckendes Fleiſch haben. Dieſe aber ſind ſo alt und ausgemärgelt geweſen, daß ſie zur Zucht untauglich, und gar nicht mehr brünſtig geworden. Oder ſie ſind auch wohl ſchon wieder bezogen geweſen, daß ihrem Fleiſche

kein geiler Geſchmack deshalb abgemerket wird. Es iſt aber dieſes Fleiſch ſolcher Märzſchafe doch ein ſehr ſchlechtes, zähes und kraftloſes Fleiſch.

Die **Lämmer**, oder **Säuger**, wie ſie auch heißen, werden auch unter uns geſchlachtet und gegeſſen. Ihr Fleiſch iſt am beſten, wenn ſie mit den Müttern auf die Weide gegangen, und ſchon mit gefreſſen haben. Werden ſie zu jung geſchlachtet, ſo ſchmecket ihr Fleiſch allzuweichlich, und die Braten ſind ſo klein, daß ſie nur ſchlecht ins Auge fallen. Ein **Lammbraten** iſt der ſchönſte, wenn man die Lämmer nach vorgedachtem Erziehungsſyſtem zum längſten hat ſaugen laſſen. Man hat noch in den Sommermonaten davon den delicateſten Braten, und ihre vorzügliche Größe zieret ſchon in den Frühlingsmonaten gar ſehr die Tafel.

C. Ziegenvieh.

Das **Ziegenfleiſch** wird dem Hammelfleiſche nicht völlig gleich gehalten. Alte Ziegen geben ein weniger gut ſchmeckendes Fleiſch, als die jüngeren. Wenn ſie nicht fett ſind, ſo hat man daran ein ſehr ſchlechtes Fleiſch.

Man muß die **Ziegenböcke** zuvor ſchneiden laſſen, um ihrem Fleiſche den geilen Geſchmack zu benehmen. Wenn die Braten von verſchnittenen jungen Ziegenböcken zuvor in Eſſig gelegen haben, ſo wird es ſo ziemlich im Geſchmacke des Wildpräts ſeyn.

Die **Hükel oder ſäugenden Ziegen** männlichen und weiblichen Geſchlechts werden, wie die Lämmer, geſchlachtet und gegeſſen. Sie haben den beſten und reineſten Geſchmack, und müſſen ſie nur nicht allzujung abgeſchlachtet werden.

D. Schwei-

D. Schweinevieh.

Das Alter und der Fraß der Schweine kommen, bey der Güte und dem Geſchmacke ihres Fleiſches, vornehmlich in Betrachtung.

Wenn die Schweine ſo ſchlecht gefüttert werden, daß ſie im Winter Haut und Knochen, faſt ohne Fleiſch haben und bis in das vierte Jahr gehen, ehe ſie völlig erwachſen, und auf die Maſt geſtellet werden: ſo hat man daran ein zähes, grobes und unangenehmes Fleiſch. Die davon geräucherten Schinken ſind vornehmlich eine ſchlechte Speiſe.

Ein Schwein hingegen, das vom Spänen an, im Futter wohl gehalten, und ſehr bald zum möglich größten Wachsthum gebracht worden, mithin im erſten oder zweyten Jahre geſchlachtet werden kann, giebt das beſte Fleiſch, die beſten Schinken und Knackwürſte.

Der Fraß der Schweine machet ihren Fleiſchgeſchmack gar ſehr verſchieden.

Ein mit Oelkuchen gemäſtetes Schwein iſt ganz in dem Geſchmacke desjenigen Oels, von welchem die Preßkuchen ſind. So gar der Geruch des gekochten oder gebratenen Fleiſches kann das Leinöl verrathen, wenn die Schweine mit Leinkuchen ſind gemäſtet worden.

Man wendet in vielen Gegenden die ſo genannten Pferdebohnen zur Mäſtung der Schweine an, weil ſolche gut anſchlagen. Allein das Fleiſch gewinnt davon einen widerlichen Geſchmack. Die Maſt mit Wicken thut das nämliche. Auch die Erbſen geben dem Schweinefleiſche einen etwas ſtrengen Geſchmack.

Einen ſehr reinlichen Geſchmack erlangt das Fleiſch, wenn junge Schweine mit ſaurer Milch gemäſtet werden. Dieſes geſchieht in einigen Provinzen,

wo man die Sommerkäſe, die aus ſaurer Milch gemachet werden, nicht gut ins Geld ſetzen kann. Geräucherte Schinken und Knackwürſte von ſolchen Schweinen haben den beſten Geſchmack. Auf dieſe Art der Hausmaſt folget die von Brandtweinstrank und geſchrotenem Roggen oder Gerſte.

Die **Waldmaſt** der Schweine machet auch etwas Unterſchied. Iſt ſolche allein **Buchmaſt**, ſo ſchmecket das Fleiſch etwas zu ſüßlich. Das von **Eichelmaſt** iſt ſchmackhafter. Wenn **Buchmaſt** und **Eichelmaſt** beyſammen ſind, ſo wird daraus auch ein gutes Fleiſch.

Da die **Schlachtſchweine** in **Speckſchweine** und in **Fleiſchſchweine** einzutheilen ſind, ſo müſſen die letztern nicht ſo fett als die erſtern gemachet werden. Denn da Fleiſchſchweine in allen Jahreszeiten geſchlachtet werden, und ihr Fleiſch nur Kochfleiſch ſeyn ſoll, welches ohnehin meiſtens friſch verſpeiſet wird, ſo muß ſolches nicht allzufett ſeyn. Es würde weniger wohlſchmeckend ausfallen, als dasjenige, das nur mäßig fett iſt.

Die **Spanferkel** werden auch in vielen Häuſern als eine Delicateſſe gehalten. Man läßt ſie ſechs bis acht Wochen ſaugen. Sie ſchmecken an und für ſich weichlich, daher würden ſie noch weichlicher ſchmecken, wenn ſie zu frühzeitig geſchlachtet und zur Speiſung angewendet würden.

2. Vierfüßige wilde Thiere.

A. Rother Hirſch.

Um die Güte des Wildprets der vierfüßigen wilden Thiere recht beſtimmt anzugeben, ſo muß man auf ihr **Alter**, **Geſchlecht** und auch die **Jahreszeit** Acht haben; weil ſie das Geäße nicht immer von gleicher

cher Beſchaffenheit das ganze Jahr hindurch haben können.

Die Jungen der Hirſche, die von Walpurgis bis um Johannis hin geſetzet werden, heißen **Kälber.** Ein **Hirſchkalb** iſt männlichen, und ein **Wildkalb** weiblichen Geſchlechts. Sie behalten dieſe Namen, bis ſie anderthalb Jahr alt ſind. Das Fleiſch dieſer **Kälber** iſt das allerdelicateſte Wildprät. Und wie die Thiere weiblichen Geſchlechts ein zärtlicher Fleiſch haben, als die Thiere männlichen Geſchlechts, ſo giebt man dem **Wildkalbe** noch den Vorzug vor dem **Hirſchkalbe.**

Nach obbemerkter Zeit heißt das **Hirſchkalb** ein **Spießer,** deſſen Fleiſch dem Wildprät eines ältern Hirſches vorzuziehen iſt. Ein **Schmalthier** iſt das **Wildkalb,** das nun ins andre Jahr ſeines Alters geht. Das Wildprät eines **Schmalthieres** iſt noch niedlicher als das Fleiſch der **Spießer.**

Im zweyten und dritten Jahre heißen die jungen Hirſche **Gabelhirſche.** Ihr Wildprät hat nun, der Güte nach, den dritten Rang.

Vom vierten bis zum ſiebenten Jahre mehret ſich das Gehörne des Hirſches dergeſtalt, daß ſeine Enden bis ſechzehen ſind, und er wird nach ſolchen Enden, als ein mehr oder weniger alter Hirſch angeſehen. Nach ſolcher Zeit wird ſein Fleiſch immer härter und weniger delicat.

Das Weiblein des Hirſches heißt eine **Hindinn** ſo lange bis ſie der Hirſch beſchläget; und wenn die Hindinn geſetzet hat, ſo nennt man ſie ein **Thier** oder ein **Wild.** Das Wildprät eines Thieres oder eines Wildes iſt weit milder, als das Wildprät der **Hirſche,** mit welchem Namen die alten Hirſche männlichen Geſchlechts, im Gegenſatz der **Thiere** überhaupt, benennt werden.

Nach dem Alter und Geſchlechte des Hirſches muß nun noch auf ſeine **Jahreszeit** geſehen werden. Wenn er in einer ſolchen ſich befindet, daß er auf dem Felde das meiſte Geäße hat, und daher feiſt werden kann, ſo nennt man ſolche die **Hirſchfeiſte**. Dieſe iſt, wenn der Hirſch in die Kornfelder tritt, und ſeine Nahrung an den Körnern des Getraides hat. Um **Jacobi** geht dieſe Hirſchfeiſte an, und in derſelben haben die alten Hirſche die meiſte Feiſte und ihren beſten Geſchmack. Sie haben vor dieſer Zeit nur ſchlechtes Wildprät, nach derſelben aber noch ſchlechteres.

Spießer und **Schmalthiere**, weil ihr Wildprät, um der wenigern Jahre willen, auch ohne Feiſte noch ſchmecket, ſind ſchon eher gut zu eſſen. Wenn ſie Ruhe des Nachts, auf den Saatfeldern, gehabt haben: ſo werden ſie ſchon zu Anfange des Brachmonats niedliche Braten geben können.

Wenn der Hirſch um **Aegidii** in die Brunſt getreten, ſo taugt ſein Wildprät nichts mehr. Er nimmt in dieſer **Brunſtzeit**, die bis zu Ende des **Octobers** währet, ſo ab, daß faſt nichts als Haut und Knochen an ihm bleiben.

Nach der Brunſtzeit kann daher das Wildprät eines **Spießers** oder **Gabelhirſches** nur gute Speiſe ſeyn, wo in einem Gehege viele alte Hirſche ſtehen, welche die jüngern Hirſche von dem Wilde abtreiben, und ſolche nicht hinzu laſſen.

B. Dannhirſch, Damhirſch.

Dieſer Hirſch iſt beſonders in dem Brandenburgiſchen faſt häufiger anzutreffen, als der rothe Hirſch. In Anſehung ſeines **Alters**, **Geſchlechts** und der **Hirſchfeiſte** gilt alles dasjenige, was vorhin von dem rothen Hirſche iſt geſaget worden. Die **Spießer** und **Schmalthiere** dieſes Hirſchgeſchlechtes können noch

früher im Jahre, als die Spießer und Schmalthiere des rothen Hirſches gegeſſen werden; weil ſie im Winter nicht ſo ſehr abnehmen, als die rothen. Die Brunſtzeit des Damhirſches geht vierzehen Tage ſpäter an, als die des rothen Hirſches. Uebrigens iſt das Dannenwildprät weit delicater als das Wildprät des rothen Hirſches.

C. Reh.

Die Rehe halten ſich nicht truppweiſe als die Hirſche, ſondern ſie halten ſich nur paarweiſe, ein Bock und eine Ricke (das Weiblein) zuſammen. Daher kömmt der Rehbock nicht ſonderlich von Kräften, und wird bald nach der Brunſtzeit, die im November und December iſt, wieder geſchoſſen und als gutes Fleiſch gegeſſen. Die Rehböcke werden nicht, wie die Hirſche, nach den Enden des Gehörnes angeſprochen, und man ſieht bey dieſen Thieren eben nicht ſonderlich aufs Alter, da ſie immer ein mildes und mürbes Fleiſch haben.

In Brüchern, niedrigen Gebüſchen und Gegenden haben die Rehe auch in den Wintermonaten gute Nahrung, weshalb ſie daſelbſt auch zu ſolcher Zeit gut zu eſſen ſind. In einigen Gegenden werden die Rehböcke nur allein geſchoſſen, und die Ricken geſchonet. Man verliert hiebey auf der Tafel nichts ſonderlich, weil das Wildprät der Röhböcke für jedermann niedlich genug iſt. In Anſehung der Gegenden iſt aber noch ein wichtiger Unterſchied. Er beſteht darinn, daß die Rehböcke in den Brüchern im Januar noch in voller Feiſte angetroffen werden. So ſind ſie auch in ſolchen Niederungen größer und fleiſchreicher als in hohen und dürren Waldungen, in welchen letztern ſie aber, bey der Eichelmaſt, am feiſteſten werden.

D. Wilde Schweine, Schwarzwildprät.

Das angenehmſte Wildprät haben die ein = und zweyjährigen Schweine, welche **Fröſchlinge** oder **Friſchlinge** genannt werden. Hierauf folgen die **Keuler** oder dreyjährigen Schweine. **Angehende, hauende** und **Hauptſchweine** ſind vier =, fünf = und ſechsjährige Schweine, deren Fleiſch, nach den Stufen der Jahre, minder angenehm wird. Die tragenden Schweine ſind die **Bachen**, von denen der Kopf und das **Zimmer**, wie auch bey allen hauenden Schweinen, als die beſten Stücke gehalten werden.

Das Schwarzwildprät wird zum Eſſen gut, wenn die Schweine in die Kornfelder treten, und allerley Korn daſelbſt finden. Am beſten iſt aber dieſes Wildprät, wenn Eichel und Buchmaſt, auch wilde Aepfel oder Birnen in den Waldungen gefunden werden.

Die Brunſtzeit der wilden Schweine iſt gemeiniglich von **Martini** bis **Andreä**, und während ſolcher Zeit iſt das Fleiſch übelſchmeckend und eben ſo riechend, welchem nicht gewehrt werden kann, wenn ſchon den Schweinen, gleich nach dem Pürſchen, die Geilen abgeſchnitten worden. Je höher die in der Brunſtzeit geſchoſſenen Schweine an Jahren ſind, deſto übler iſt ſolcher Geſchmack; obgleich ihr Wildprät von ſolchen gegeſſen wird, die ſtarke Liebhaber alles Wildpräts überhaupt ſind. Zuweilen hat das von ſolchen Schweinen in der Küche gekochte oder gebratene Wildprät einen ſo ausnehmend ſtarken Geruch, daß die Witterung davon ein ganzes Haus einnehmen, und noch den folgenden Tag dauern kann.

E. Haſen.

Die **Haſen** ſind das gemeinſte Wildprät unter uns, aber es iſt ein ſehr angenehmes Wildprät.

Das

Das Fleiſch der halbgewachſenen Haſen iſt das beſte. Hierauf folgen die Haſen, die größer und älter ſind, ſo, daß das **höhere Alter** ihr Fleiſch immer härter und zäher machen muß.

Da nun die jungen Haſen beſſer ſchmecken als die alten, ſo iſt es dienlich zu wiſſen, woran man den alten Haſen erkennen könne, da der Balg und Größe nichts unterſcheidendes enthalten. Man muß nämlich dem Haſen die Ohren von einander ziehen: giebt das Fell nach, ſo zeiget ſolches an, daß der Haſe noch jung ſey; hält aber das Fell feſte, ſo iſt es ein alter Haſe. Je älter er aber iſt, deſto länger kann man ihn hängen und mürbe werden laſſen, bevor er gebraten wird.

Hiernächſt kömmt auch noch die **Lebensart** der Haſen in Anſchlag. Man theilet ſie in Anſehung derſelben in **Wald-, Feld-, Berg- und Bruchhaſen.**

Waldhaſen ſind diejenigen, die in großen Waldungen geſetzet werden, und daſelbſt ihren einzigen, oder meiſten Aufenthalt und Geäße haben. Wenn dieſe Waldungen keine niedrige, ſondern hohe Plätze ſind, ſo haben ſie nächſt den Berghaſen den beſten Geſchmack.

Feldhaſen heißen ſolche, die in Feldern oder in kleinen anſtoßenden Wäldern wohnen, und ſich allein auf den Fruchtfeldern nähren. Ihr Wildprät iſt größer und feiſter, als der vorhergehenden; aber ſie kommen ſolchen im Geſchmacke nicht gleich.

Berghaſen werden diejenigen genannt, die auf Bergen und ſehr hohen Gegenden leben. Ihr Wildprät iſt unter allen das niedlichſte, wenn es gleich nicht ſo fleiſchreich und feiſte, als der übrigen Haſen iſt.

Bruchhaſen ſind ſolche, die ſich in Brüchern und naſſen Gegenden aufhalten, ohne auf trockne Fel-

der heraus zu gehen, und ſich daſelbſt zu weiden. Sie ſind am Geſchmacke die ſchlechteſten.

Die übrigen wilden vierfüßigen Thiere: als Dachſe, Kaninichen, Eichkatzen u. ſ. w. übergehe ich, weil ſie unter uns weniger geachtet, und weniger gegeſſen werden.

3. Zahmes Geflügel.

A. Gänſe.

Junge Gänſe geben allein wohlſchmeckende Braten und Fleiſch. Gänſe, die über ein Jahr und noch darüber alt ſind, haben ein ſehr grobes und zähes Fleiſch, wenn ſie auch noch ſo wohl gemäſtet werden.

Die jungen Gänſe müſſen nicht unter drey Monat alt ſeyn, wenn ihr Geſchmack gefällig ſeyn ſoll. Wenn ſie ſechs Monate alt ſind, dann ſind ſie am wohlſchmeckendſten. Wenn aber dreymonatliche Gänſe doch gern gegeſſen werden, ſo geſchieht es, wie unter der fünften allgemeinen Regel geſaget worden, daher, daß ſie in der frühern Jahreszeit eine Art von Seltenheit und das Neue vom Jahre ſind.

Noch kömmt es bey den jungen Gänſen gar ſehr auf das Futter an, womit ſie gemäſtet werden. Wenn Gänſe mit **weißen Rüben** gemäſtet werden, ſo kann man die Rüben noch in der gebratenen Gans koſten. Ja die **Mohrrüben** haben die nämliche ſchlimme Wirkung. Die Leſerinnnen müſſen ſich bis zum zweyten **Bande der Hausmutter** gedulden, worinn alle auch für den guten Geſchmack dienlichſte Fütterungsarten aufs genaueſte ſollen beſchrieben werden.

Die **Speckgänſe** oder **geräucherten Gänſe** haben auch ihre beſte Speiſungszeit. Dieſe iſt allein in den Frühlingsmonaten, daher ſie nach Verfließung derſelben ſchon den erſten guten Geſchmack verloren haben.

B. En-

B. Enten.

Da die Enten geſchwinder wachſen, als die Gänſe, ſo kann man ſie auch, zumal als Kochfleiſch, früher eſſen. Sie werden auch eher gebraten: allein die Entenbraten ſchmecken doch beſſer, wenn die Enten an die vier bis ſechs Monate alt ſind, je nachdem ſie im Futter gehalten werden.

Unter allen Enten ſchmecken diejenigen am allerſchlechteſten, die ſich auf dem Waſſer ernähren, und vom Waſſer weggeſchlachtet werden. Gekochet oder gebraten, ſchmecken ſie äußerſt fiſchicht, wie man es zu nennen pfleget. Man muß an ſolchen Braten künſteln, um den übeln Fiſchgeſchmack zu vertreiben.

Alte Enten ergeben ſich im Geſchmacke beſſer als alte Gänſe. Nur muß man die Erpel zur Begattungszeit ausnehmen, in welcher ſie einen ziemlich geilen Geſchmack haben. Den Enten oder Weibchen wird zu ſolcher Zeit der üble Geſchmack eben nicht abgemerket.

C. Hühner.

Von den jungen Hühnern iſt unter der vorhergehenden allgemeinen Regel geſaget worden, in welcher Achtung ſie ſeyn. Ihr guter Geſchmack iſt da, ſo bald ſie ausgefiedert ſind, das heißt: wenn ſie auf dem ganzen Leibe ihre völlige Federn haben. Sie behalten ihr zartes Fleiſch, ſo lange ſie noch halb gewachſene Hühner ſind. In etwas ändert ſich daſſelbe, wenn ſie über die Hälfte ihres Wachsthums heraus ſind, und faſt die Größe eines alten Huhns erreichet haben. Sie werden bis dahin noch gebraten. So bald ſie aber einem alten Huhne, wenn es Hühner ſind, und einem alten Hahne, wenn es Hähne ſind, in der Größe gleich geworden: ſo machet man lieber

Kochfleiſch, als Braten davon. Will man aber noch in der ſpätern Jahreszeit von ſolchen jungen, völlig ausgewachſenen Hühnern und Hähnen Braten machen, ſo iſt zu wiſſen, daß dieſe mit jenen nicht in Vergleichung kommen; da ihr Fleiſch nun ſchon eine gewiſſe Härte angenommen hat. Die jungen, völlig ausgewachſenen Hühner haben allein nur noch ein zärteres Fleiſch zum Braten behalten.

Ein altes Huhn muß nicht zum Braten, ſondern allein zum Kochen, verwendet werden. Man erlangt davon die kräftigſten Brühen oder Suppen.

Soll die Hühnerſuppe in ihrer größten Kraft ſeyn, ſo muß das alte Huhn in Stücken zerſchnitten gekochet werden. In dieſem Falle hat aber das Fleiſch einen geringern Geſchmack. Verlangt man aber den beſſern Geſchmack des Huhns, ſo wird es ganz gelaſſen, und unzertheilt in der Brühe oder Suppe gekochet.

Das Alter des Huhns zur Suppe kann gleichgültig ſeyn, wenn es nur fett iſt. Es finden ſich unter den Hühnern des Hofes immer welche, die deshalb nicht gut Eyer legen, weil ſie zu fett ſind. Dieſe ſind für die Küche die beſten.

Es ſind einige Zeitpuncte, in denen das alte Huhn zum Kochen nicht zu nehmen iſt. Der eine iſt, wenn daſſelbe in der Mauſe iſt, oder ſeine Federn verliert. Der andre aber, wenn das Huhn klucket und brüten will. Beyde Zeitpunkte ändern den Geſchmack des Huhns, wenn es gleich noch ſchwer, und nicht mager iſt.

Noch wäre ein dritter Zeitpunkt, in welchem das alte Huhn uns aus Ekel ſchon verwerflich ſeyn muß. Es iſt der, wenn ihm der Pips, eine ſehr gemeine Hühnerkrankheit, anwandelt. Man muß das Huhn erſt völlig wieder geneſen laſſen, und wenn einige Zeit nach

nach deſſen Wiedergeneſung verſtrichen, ſelbiges zum Schlachten ausſondern.

Alte und fette Hühner können in jeder Jahreszeit, wenn man vorbenannte Zeitpuncte allein vermeidet, gute Speiſe ſeyn. Doch iſt der Winter dem noch beſſern Geſchmacke der alten Hühner in etwas hinderlich, weil ſie ſich kein Gewürme aus der Erde ſcharren, auch nichts Grünes finden und freſſen können.

An den **Hühnereyern** wird der Unterſchied des **Winters** und **Sommers**, für den Geſchmack und für das Auge, am meiſten offenbar. Die **Wintereyer** ſind weit weniger ſchmackhaft als die **Sommereyer**. Dieſe ſind auch am Dotter weit gelber als jene. Wenn daher Sommereyer an Suppen und Brühen gebrauchet werden, ſo fallen ſie nicht nur mehr gelblicht als von Wintereyern aus; ſondern geben auch den Suppen oder Brühen einen ſehr hervorſtechenden Geſchmack. Man kann mit Sommereyern eine Suppe kräftiger machen, und ein Drittheil der Eyer, wenn es Sommereyer ſind, erſparen. An **Enteneyern** wird dieſer Unterſchied noch offenbarer. Sie ſchmecken noch einmal ſo gut, wenn das Waſſer offen iſt, als wenn ſie auf dem Hofe allein bleiben, und um des Eiſes willen noch keine Nahrung im Waſſer finden können.

Der **Hahn** hat ein ſchlechtes und meiſt rothes Fleiſch, in Vergleichung des Huhns. Sein Kochfleiſch iſt das allerſchlechteſte zur Zeit des **Hühnertretens**. Im **December** und **Januar** würde ſeine beſte Schlachtungszeit ſeyn. Dieſerhalb hat man das **Kaſtriren** oder **Kappen** des Hahns eingeführet, um von ihm ein beſſeres Fleiſch zu haben.

Der **Kapaun**, oder **Kapphahn**, iſt in aller Jahreszeit ein ſehr niedliches Eſſen. Man hat aber auch in Anſehung ſeines Alters einen Unterſchied zu bemerken.

Wenn der Kapaun einen delicaten Braten abgeben ſoll, ſo muß er nicht viel über ein Jahr alt ſeyn, ſonſt fällt der Braten ſchon etwas ins Zähe. Wenn er ſchon an die zwey Jahre alt geworden, ſo wird er am beſten nur zum Kochen verwendet.

Kann aber der Kapaun zu aller Jahreszeit ein angenehmes Eſſen ſeyn, ſo hat man bey ihm, wie bey dem alten Huhne, auch einen Zeitpunct auszunehmen. Dieſer iſt ſeine Mauſe, oder die Zeit, wenn er ſeine Federn verliert. Man muß daher warten, bis ſeine neue Federn ihm völlig wieder erwachſen ſind.

Die **Poularden** ſind, wie die kaſtrirten Kühe den Ochſen, ebenfalls wegen ihres noch zärtern Fleiſches dem Kapaune vorzuziehen. Sie können eben daher noch älter werden, und gleichwohl noch den Kapaun an Güte des Fleiſches übertreffen.

D. Kalekutiſche Hühner, Truthühner.

Was **junge Truthühner** für Achtung haben, wenn ſie völlig ausgefiedert und im Futter wohl gehalten werden, iſt auch ſchon unter der vorhergehenden allgemeinen Regel mit geſaget worden.

Der **Kalekutiſche Hahn**, der **Hauptbraten** und **Zierde** unſrer Tafeln, muß, wenn er gut ſchmecken ſoll, wohl gemäſtet ſeyn.

Soll er im Frühjahre geſchlachtet werden, ſo muß er von der Begattung mit den Truthühnern, oder dem Treten derſelben, abgehalten und beſonders zur Einſamkeit, oder zur bloßen Geſellſchaft mit andern Hähnen, verwieſen werden. Die Art ihn zu mäſten kann ſein Fleiſch mehr oder weniger wohlſchmeckend machen. Wenn er mauſet, ſoll er nicht geſchlachtet werden.

Das **Alter** des Kalekutiſchen Hahnes iſt für den Geſchmack das beſte, wenn er im erſten Jahr ſeine völlige Größe erreichet hat. Er muß nicht über zwey

Jahr

Jahr alt ſeyn, wenn man nicht an der Güte ſeines Fleiſches etwas verlieren will.

Diejenigen Hähne, die einige Jahre zur Zucht, oder Treten der Hühner, ſind gebrauchet worden, fallen im Geſchmacke etwas geringer aus, als diejenigen, die niemals dazu gebrauchet worden.

Die Kalekuten haben ſo wohl ihre Mauſe als unſre gemeine Hühner. Man ſoll daher auch ſich ihrer, in ſolcher Mauſe, zum Eſſen nicht bedienen.

Die Weibchen oder die Hühner, wenn ſie ausgewachſen ſind, ſchmecken gebraten noch niedlicher, als die Hähne. Ihr Braten, weil er kleiner iſt, zieret aber eine anſehnliche Tafel weniger.

Mehr Anſehen machen aber dieſe Hühner, wenn ſie gekochet, in einer Suppe oder Potage, ganz und unzerſchnitten auf den Tiſch kommen. Man muß aber, wenn ſie fett ſind, das auskochende Fett abſchöpfen, und ſolches nicht in die Schüſſel bringen. Es ſchmecket weniger angenehm, als Butter in einer Brühe.

Dieſe Hühner ſind aufs Brüten weit mehr erpicht, als unſre gemeine Hofhühner. Man hat ſich daher ihrer Verſpeiſung, während ihres Hanges zum Brüten, zu enthalten. Von ihrer Mauſe gilt alles, was ſchon bey dem andern Federviehe iſt geſaget worden.

Die Truthühnereyer, wenn man ſie wie die Hühnereyer gekochet eſſen will, ſchmecken weit geringer, wenn die Hühner auf dem Hofe allein gehalten werden, und aus der Hand freſſen müſſen. Wenn ſie aber aufs Feld oder auf Graſeplätze kommen, und daſelbſt Gras freſſen können: ſo färbet ſich der Eyerdotter nicht nur mehr ins Gelbe, ſondern die Eyer gewinnen auch von dem Grasfreſſen einen ungleich beſſern Geſchmack, als von Körnern.

E. Tau

E. Tauben.

Von den zahmen **Tauben** werden nur allein die jungen zur Speiſe genommen. Die alten Zuchttauben haben ein ſehr zähes und geſchmackloſes Fleiſch, das nur allein auf den Geſindetiſch kommen muß, wenn alte Tauben, weil ſie entweder zu alt, oder ihre Anzahl zu groß geworden, ja geſchlachtet werden müſſen.

Es iſt von den Tauben auch unter der vorhergehenden allgemeinen Regel geſaget worden: daß ſie gleichſam nur in die zweyte Ordnung des edlen Geflügels zu ſtellen ſind. Sie werden zum Kochen, Braten, und Paſteten vornehmlich gebrauchet.

Die Tauben ſind entweder **Haustauben** oder **Feldtauben.** Die **Haustauben** werden Winters und Sommers auf dem Taubenſchlage oder Hofe aus der Hand gefüttert. Wenn man ihnen Leinſamen oder Wicken vorſtreuet, ſo ſchmecken ſie nicht zum beſten. Die jungen Haustauben können, wenn die alten gut gefüttert werden, größer und fleiſchreicher, dieſerhalb aber eben nicht wohlſchmeckender als die Feldtauben ſeyn. Dieſe thun es jenen im guten Geſchmacke, einige Zeitpuncte und Umſtände ausgenommen, wohl zuvor.

Wenn die **Feldtauben** allerley kleine Sämereyen auf dem Felde, nebſt den gewöhnlichen Samkörnern aufleſen, und hiemit ihre Jungen füttern, ſo werden dieſe davon wohlgeſchmackter. Finden dieſe Feldtauben zur Zeit der Aerndte, auf den Hirſefeldern, Hirſe, und dieſe finden ſie allemal, wo Hirſe gebauet wird: ſo kann der Geſchmack der jungen Tauben nicht delicater ſeyn. Sie ſchmecken ſodann faſt völlig wie die Leipziger Lerchen.

Zur Zeit der Wickenſaat können die Feldtauben ſchlecht ſchmecken, wenn die Alten ihre Jungen mit den

den Wicken allein auffüttern. Am ſchlechteſten aber ſchmecken ſie, wenn die jungen Tauben von der Leinſaat im Frühjahre, mit Leinſamen allein, von den Alten ſind gefüttert worden. Ihr Geſchmack iſt dann ganz unleidlich, und er wird nicht ganz geändert, wenn man ſchon beym Kochen der Tauben das erſte Waſſer abgegoſſen hat. Sie können ſodann nicht anders, als mit einer ſäuerlichen Brühe gegeſſen werden. Und doch iſt es auch bey dieſer Bereitungsart der Tauben in der Küche kaum zu hindern, daß nicht der Oelgeſchmack in etwas hervorſtechen ſollte.

Noch iſt in der ſömmerlichen Jahreszeit für die Feldtauben eine gewiſſe Leere, in welcher ſie keine gute Samenkörner mehr finden; ſondern ihre Jungen mit ſchlechten kleinen Sämereyen allein, aufziehen müſſen. Dieſe iſt von **Pfingſten** bis zur **Aerndte** hin. In dieſer Zeit können die Alten faſt die Jungen mit nichts als **Hederichsknoten** aufbringen, die von der vorjährigen Sommerärndte noch auf der Oberfläche der Gerſtenäcker liegen blieben, und von den Vögeln nicht begehret werden. Die Tauben ſind in dieſem Zeitpuncte äußerſt klein und fleiſchlos, mithin eine gar ſchlechte Speiſe. Findet ſich um ſolche Zeit **Bullenmilch** auf dem Felde, ſo freſſen ſie den Samen auch davon, und ſchmecken noch ſchlechter. Wo aber dieſe Leere des Feldes für die Feldtauben durch den Bau und Ausſäung der kleinen Gerſte, zu Anfange des Brachmonats unterbrochen wird, da können die jungen Tauben ſodann noch eine gute Speiſe ſeyn.

4. Wildes Geflügel.

A. Trappen.

Die **Trappe** gehöret in einigen Ländern zur hohen, in einigen aber zur Mitteljagd. Es iſt der größte

Vogel unter dem eßbaren wilden Geflügel, indem er an die vierzehn bis achtzehn Pfund wiegen kann. Er iſt daher von eben dem Anſehen auf der Tafel, als der Kalekutiſche Hahn; dem er aber in Anſehung des niedlichen Fleiſches nicht zur Hälfte gleich kömmt.

Das Trappenfleiſch iſt hart; die Bruſt iſt das beſte Stück an der Trappe. Wenn die Trappen alt ſind, ſo ſind ſie, dem Fleiſche nach, nur ein ſehr ſchlechter Braten; obſchon ſelbiger als ein Hauptbraten auch deshalb paſſiren ſoll, weil es Wildprät iſt. Man geht meiſt am ſicherſten mit dem Trappenfleiſche, wenn es zu Paſteten verwendet wird.

Zur **Pfalz**=, das iſt zur Begattungszeit, die in gelinden Wintern ſchon bald nach der Mitte des Hornungs angeht, haben die Trappen kein recht gutes Fleiſch.

Wo in den Feldern weiße Rüben erbauet werden, da ziehen die Trappen die kleinen Rüben aus, um ſolche zu freſſen. Sie haben alsdenn den ſchlechteſten Geſchmack, indem ihr Fleiſch von den Rüben ſo gar thranicht ſchmecket.

B. Auerhühner.

In vielen Ländern gehören die **Auerhühner** ſogar zur hohen Jagd, und der Mittelmann ſollte ſich gar gern den Appetit zu dieſem Wildprät vergehen laſſen; denn es iſt das allerhärteſte unter allem, was nur Wildprät heißt. Aber die große Seltenheit machet manche nach einem Auerhahn lüſtern.

Der Auerhahn, der in ſeiner Pfalz geſchoſſen wird, iſt der allerunſchmackhafteſte Vogel. Er iſt überhaupt alsdenn ſo ſehr vom Fleiſche abgekommen, daß er ſogar ſeine Federn an den Füßen verliert.

Wenn ein gebratener Auerhahn erträglich ſchmecken ſoll, ſo muß er zuvor in Eſſig eingebeizet geweſen

ſeyn.

ſeyn. Die **Auerhühner**, oder die Weibchen, haben gleichfalls ein grobes Fleiſch. In Paſteten läßt ſich beyder Fleiſch noch ſo mittelmäßig eſſen; und man muß doch einen guten Magen haben, um ſich von Auerhahnpaſteten keine Unverdaulichkeit zuzuziehen.

C. Birkhühner.

Das Fleiſch der **Birkhühner** iſt beſſer als das von dem vorhergehenden Geflügel, aber es iſt doch nicht ſo gut, daß man es nicht hart und zähe nennen ſollte. Wenn die Birkhühner nicht in Paſteten kommen, ſo müſſen ſie zum Braten, wie die Auerhähne mittelſt des Beizens, vorbereitet werden.

Alſo darf dieſes Geflügel auch nicht da den Großen beneidet werden, wo ſie es der Küche des Mittelmannes entziehen, und zur hohen Jagd ſchlagen wollen.

D. Haſelhühner.

Dieſes Geflügel wird, da es in hieſigen Ländern nicht einheimiſch iſt, uns nur im ſpäten Herbſte und im Winter aus Schleſien, Preußen und Polen zugeſendet. Es iſt ſehr ſelten, wenn wir in unſern Waldungen eines und das andre entdecken.

Wir halten es daher faſt für Schade, wenn ein **Haſelhuhn** nicht gebraten, ſondern zur Paſtete genommen wird. Denn das Fleiſch iſt weißer und mürber als das Fleiſch der Rebhühner.

Denen, die Haſelhühner unter uns gegeſſen haben, iſt der Wunſch nicht zu verargen, daß dieſes Geflügel unter uns einheimiſch und häufig ſeyn möchte.

E. Faſanen.

Auch dieſes Geflügel iſt bey uns nicht viel einheimiſch, und wird uns meiſtens aus Böhmen zugeſendet.

Da das Fleiſch der Faſanen ſo weiß und ſo mürbe iſt, ſo veranlaſſen ſie unter uns den nämlichen Wunſch, wie in Anſehung der Haſelhühner.

F. Kraniche.

Würde der Kranich unter uns ſo häufig wie in England gegeſſen, ſo müßte er in Anſehung ſeiner Größe höher herauf geſtellet worden ſeyn. Denn er wieget an die zwölf Pfund.

Daß er aber unter uns weniger gegeſſen wird, kommt theils daher: daß faſt kein Vogel ſo wachſam und vorſichtig ſeyn kann, um nicht erſchlichen zu werden; theils daß man nicht weiß, mit ſeinem Wildprät recht umzugehen und es in der Küche vorzubereiten.

Dieſes Wildprät hat das Eigne an ſich, daß es, wie mit allem andern Fleiſche geſchieht, durchs Einwäſſern eine Zähigkeit annimmt, die ihres gleichen nicht haben kann. Der Kranich muß daher gar nicht ins Waſſer kommen, wenn er am Spieße, oder in der Paſtete, mürbe und eßbar werden ſoll.

Noch hat dieſes Wildprät dieſes Eigenthümliche an ſich, und worinn ihm keine einzige Fleiſchart gleich kommen kann, daß, wenn es klein gehauen und gekochet wird, eine ſo kräftige Brühe daraus entſteht, daß ich keine andre, wie ich es ſelbſt erprobet, ihr an die Seite ſtellen kann.

Eine Kranichsſuppe wäre daher für ſolche Patienten die allerbeſte, denen der Arzt, nach Beſchaffenheit der Krankheit, eine ſchleunige Wiederherſtellung der verlornen Leibeskräfte anrathen, oder einer tödtlichen Abmattung zuvorkommen müßte.

Auch von dem Kranichsbraten kann eine ungemein ſchmackhafte, und noch kräftige Suppe erhalten werden, wenn der Kranich zu alt geweſen, und durchs Braten nicht mürbe genug geworden. In

dieſem

dieſem Falle können die Keulen, wenn die Bruſt abgegeſſen worden, klein gehackt und zur Suppe gekochet werden.

Wenn der Kranich ſeinen Wiederſtrich im Frühjahre bey uns hat, ſo geht ſeine Begattungszeit bald an, in der er weniger wohl ſchmecket, als im Sommer und Herbſte.

G. Rebhühner.

Wenn die **Rebhühner** etwa acht Wochen alt ſind, ſo werden ſie für das allerniedlichſte Eſſen angeſehen, die aber ſodann mehr in die Küche der Großen kommen.

Ob nun aber ſchon die Rebhühner überhaupt ein vortreffliches Wildprät ſind, ſo iſt doch, unter den erwachſenen Hühnern, in Anſehung des **Alters** ein Unterſchied. Denn unter dieſen haben die ältern Hühner ein minder delicates Fleiſch. Man erkennt die jüngern Hühner aber an dem **dunkelbraunen Schnabel** und **braunen Füßen.**

Wenn man geſchoſſene Rebhühner kaufet, und wiſſen will, ob ſie ſchon lange tod geweſen, ſo muß man ihnen in die Augen ſehen; je welker die Augen ausſehen, deſto länger haben die Hühner allbereits gelegen. Dieſes zu wiſſen, kann zu Zeiten ſehr dienlich ſeyn, wenn man die Hühner nach dem Einkaufe nicht gleich eſſen, ſondern ſolche noch einige Tage will liegen laſſen. Es kann ſodann geſchehen, daß die Hühner alt ſchmecken, wenn ſie gebraten werden. Denn kein Geflügel äußert mehr den ſo genannten älterichten Geſchmack, als ein gebratenes Rebhuhn. Man thut ſodann beſſer, wenn die Hühner zu lange haben liegen müſſen, daß ſie zu Paſteten, oder ſo genannten Capilotaden, verbrauchet werden.

In vielen Gehegen werden die Rebhühner lieber eingefangen als geſchoſſen; weil ſie auf dieſe letztere

Art mehr von dem Reviere weggeſchüchtert, auch manche nur angeſchoſſen werden, daß ſie erkranken, zu ſpäte ſterben, und daher von dem Jäger nicht gefunden, ſondern dem Fuchſe und andern Raubthieren zu Theil werden. Wenn man von dieſen lebendig eingefangenen Hühnern welche in Kammern aufſtellen, und nach und nach zum künftigen Gebrauche haben will: ſo muß man allein Hühner, die zu einem Volke zuſammen gehören, auch nur allein zuſammen bringen, und ſo laſſen. Werden in der Folge Hühner eines andern Volkes, das iſt, ſolche, die nicht aus eben dem Neſte, oder von einer Mutter ſind, zugeſetzet, ſo werden ſie von den erſtern beſtändig gejaget und gebiſſen, daß ſie ganz abnehmen und ermagern. Den eingeſtelleten Hühnern aber muß nebſt Körnern weißer Kohl in ganzen Köpfen vorgeleget werden, damit ſie etwas friſches zu freſſen haben. Von bloßen Körnern, ohne etwas Grünes zu haben, würden ſie ihren Rebhühnergeſchmack gar ſehr verlieren.

Noch iſt bey dieſer Art, Rebhühner in der Kammer lebendig eine Zeitlang zu halten, zu erinnern, daß ſie zum Gebrauche nicht wie die zahmen Hühner müſſen geſchlachtet werden. Der Verluſt ihres Schweißes, oder ihres Blutes, wäre ein Verluſt eines Theiles von ihrem wilden Geſchmacke, den man an ihnen mehr, als den zahmen Geſchmack, haben will. Man muß ihnen in dieſem Falle mit dem Daumen den Kopf eindrücken, oder ihnen aus der Mitte des Flügels eine Feder ausziehen, und ihnen ſolche hinters Genick in den Kopf ſtecken, wovon ſie gar bald ſterben müſſen.

H. Schnepfen.

Unter den verſchiedenen Schnepfenarten wird die **Waldſchnepfe** für die beſte gehalten. Sie iſt ſich aber im Geſchmacke zu aller Zeit, in welcher wir ſie

haben können, nicht gleich. Anders iſt ſie im Frühjahre, wenn ſie zu uns herſtreicht, anders aber im Herbſte, wenn ſie wegſtreicht.

Im Frühjahre hat die Waldſchnepfe, wenn ſie zu uns herſtreicht, einen gar ſchlechten Geſchmack, und iſt ſehr mager. Des Sommers, wo ſie gefunden wird, iſt der Geſchmack weit annehmlicher; im Herbſte aber zum allerbeſten. Sie ſind alsdenn ſo fett, daß ihre Haut, wenn ſie beym Pürſchen auf einen harten Boden darnieder fallen, von ſolchem Falle aufplatzen kann, wie es auch öfters geſchieht.

Die **Moos- oder Riedſchnepfen** ſind bey ihrem Herſtreichen zu uns doch nicht ſo ſchlecht, als die Waldſchnepfen. Auch beſſern ſie ſich bald, wenn ſie einige Wochen hinter einander bey uns warmes Wetter gehabt haben. Mit den **Haarſchnepfen**, wie auch mit den Waſſer- oder Pfuhlſchnepfen, hat es gleiche Bewandtniß. Je länger dieſe letztere Arten bey uns ſich aufgehalten haben, deſto ſchöner ſchmecken ſie.

1. Krammetsvögel.

Die verſchiedenen Droſſelarten, die unter dem gemeinen Namen der **Krammetsvögel** begriffen, und als eine Leckerſpeiſe überall gehalten werden, haben im Herbſte, auf ihrem Striche, den beſten Geſchmack; weil ſie ſich dann von Wacholdern, Ebereſchen, Weinbeeren und andern Baum- und Staudenfrüchten nähren.

Wenn einige Arten derſelben bey uns im Sommer geſchoſſen werden, ſo ſchmecken ſie lange ſo gut nicht, indem ſie ſich alsdenn nur allein von Gewürmen erhalten müſſen. Noch mehr aber werden zu Ende des **Februars** oder im Anfange des **Märzes** gefangen und geſchoſſen, als im Sommer. Aber auch im Frühjahre, wenn ſie zu uns herſtreichen und weiter ziehen, iſt ihr Geſchmack nur ſchlecht. Sonderlich

aber, wo Elſenbrücher ſind, leſen ſie den ausgefallenen Ellernſamen auf, um ſich damit zu nähren. Hievon haben ſie einen unerträglich bittern Geſchmack, der ihr Wildprät der Zunge ganz unkenntlich machet.

K. Staare.

Die **Staare**, deren Fang bald nach Johannis angeht, ſind lange kein ſo delicates Geflügel, als die Krammetsvögel. Sie ſchmecken ſich faſt immer gleich. Aber die **jungen Staare**, die aus den Neſtern, bald wenn ſie ausfliegen wollen, genommen und gebraten werden, ſchmecken beſſer, und werden, ob ſie gleich etwas bitterlich ſchmecken, doch als ein Leckerbiſſen geachtet.

L. Mandelkrähen, Blauraken.

Die **Mandelkrähen** werden nur zur Aerndtezeit bey uns angetroffen. Sie haben ſodann ein fettes und delicates Fleiſch.

M. Wilde Tauben.

Man ißt die Jungen der wilden Tauben, wo man ſie aus den Neſtern in den Waldungen haben kann, lieber als die jungen zahmen Tauben. Aber auch die Alten werden als Wildprät geſpeiſet, ob ſie ſchon nicht unter das edle Geflügel zu rechnen ſind.

Zur **Frühjahrszeit** ſind die wilden Tauben ein ſchlechteres Eſſen, als zur **Aerndtezeit**, da ſie ſich auf den Kornfeldern fett gefreſſen haben. Man will den Turteltauben den Vorzug vor den Ringel- und Hohltauben geben.

N. Holzſchreyer, Häher.

Die **Nußhäher** ſowohl, als die **Tannenhäher** werden vieler Orten auf mancherley Weiſe gefangen. Ihr

Ihr Fleiſch iſt eben nicht ſchätzbar; und wenn ſie hie und da gegeſſen werden, ſo iſt es wohl darum, weil ſie wilde Vögel ſind.

O. Lerchen.

Die gemeinen **Feld = oder Kornlerchen**, als von denen allein die Rede iſt, haben ihren Strich zu uns um Lichtmeß; und wenn ſie alsdenn gefangen oder geſchoſſen werden, ſo ſind ſie die ſchlechteſte Speiſe, weil ſie ſo mager ſind.

Im Herbſte ſind ſie recht fett und ein Leckerbiſſen, die gebraten am beſten ſchmecken.

P. Grünſchlinge.

Der **Grünſchling** hat das Eigne an ſich, daß er in denen Monaten, wo es ſchneyet, am meiſten fett iſt, und auch am beſten ſchmecket.

Q. Ortolane, Hortulane.

Die **Ortolane** ſind hin und wieder anzutreffen. Sie ſchmecken zum beſten, wenn ſie fett ſind. In den Gegenden, wo Hirſe gebauet, und nach deſſen Abärndtung viel Körner liegen bleiben, da halten ſie ſich gern und freſſen ſich fett. Wo ſie aber nicht fett ſind, da müſſen ſie gefangen, eingeſtellet und fett gemachet werden. Unter den kleinen Vögeln kann keiner niedlicher ſchmecken.

Die übrigen kleinen Vögel, die auf Heerden und Leimſpindeln gefangen werden, übergehe ich. Sie ſind gut, wenn ſie nur fett ſind. Ich komme nun zu den Waſſervögeln.

R. Wilde Gänſe.

Die **wilden Gänſe** ſind am ſchmackhafteſten, wenn ſie die Stoppelfelder nach der Aerndte überlau-

ſen, und von da an bis zu ihrem Wegziehen geſchoſſen werden. Erlangt man unter denen um ſolche Zeit geſchoſſenen ſolche, die noch jung ſind, ſo hat man daran einen delicaten Braten.

Wenn die **wilden Gänſe** zu uns im Frühjahre herſtreichen, ſind ſie auch noch ziemlich. Aber am ſchlechteſten ſind ſie, wenn ſie in der Mauſezeit nicht fliegen können, und von Hunden gegriffen werden.

5. Wilde Enten.

Es ſind verſchiedene Arten **wilder Enten**, die in unſern Gegenden, in den Frühlingsmonaten bey uns Junge ausbringen, welche letztere geſchoſſen und gegeſſen werden.

Dieſe **jungen Enten** ſchmecken nicht ſo nach Fiſchen, als viele alte Enten; daher jene dieſen vorzuziehen ſind. Es iſt aber doch auch noch ein Unterſchied unter den jungen Enten.

Wenn die jungen wilden Enten zu der Zeit geſchoſſen, oder von Hunden gegriffen werden, da ſie noch nicht recht ausgefiedert, und im Leibe noch keine feſte Knochen haben, ſo ſchmecken ſie noch zu weichlich, wenn man ſie gleich ſehr ſalzet. Man muß daher diejenigen jungen Enten vorziehen, die gut ausgefiedert haben, und faſt, oder ganz flugbar ſind.

Es ſind unter den alten Enten einige Arten, die einen überaus ſtarken **Fiſchgeſchmack** von den Fiſchen haben, wovon ſie ſich nähren. Dieſe ſind die ſchlechteſte Speiſe, da ſich ſolcher Geſchmack kaum oder gar nicht recht in der Küche vertilgen läßt.

Auch ſchmecken die wilden Enten vor ihrer Begattung und Brutzeit beſſer. Wenn ſie ſich mauſen, iſt ihr Geſchmack nicht der beſte. In der kalten Jahreszeit haben alle Entenarten ihren beſſern Geſchmack.

Es

Es iſt eine Art wilder Enten, die **Kriechenten** genennt werden. Sie ſind zwar kleiner als die übrigen Arten, ſie haben aber unter allen das niedlichſte Wildprät.

5. Fiſche.

Unſre Fiſche ſind nicht zu allen Zeiten von gleicher Güte. Man muß es daher auch wiſſen, wenn jede Art derſelben ihre rechte Güte haben, und man ſie zur Speiſe auswählen kann.

Alle Fiſche überhaupt können auch noch von dem Waſſer, in welchem ſie leben, einen ungleich beſſern oder ſchlechtern Geſchmack bekommen. Die Fluß- und Bachfiſche ſchmecken beſſer, als die Fiſche aus Seen und Teichen; wenn nämlich letztere von keinem Quell-, oder fließendem lebendigen Waſſer geſpeiſet werden. Einige Landſeen geben ihren Fiſchen, von ihrem Schlamme, einen ſo genannten ſchlammenzenden Geſchmack; daß man ſolche erſt in Fiſchkaſten, die in fließendem Waſſer ſtehen, eine Zeitlang einſetzen muß, um ihnen den Schlamm- oder Mohrgeſchmack zu benehmen. Die Krebſe ſchmecken aus Bächen ungleich reiner und ſüßer, als aus Seen und Flüſſen. Sie können von manchen Waſſerpflanzen ſo gar in Flüſſen den beſondern Geſchmack dieſer oder jener Pflanze oder Krauts annehmen, daß man ſie ſofort koſten kann, aus welchem Waſſer ſie ſind.

A. Hecht.

Der Hecht iſt in keinem Monate ſo fett und ſchmackhaft als im Hornung, ſo wie er im März am allerſchlechteſten ſchmecket. Von ſeiner beſten Zeit wird er gemeiniglich **Hornungshecht**, und von der ſchlechteſten Zeit **Märzhecht**, genannt. Man nennt

ihn auch, in der Fiſcherſprache, **Poggen- oder Paddenhecht**, weil er im März Fröſche zu fangen und zu freſſen anfängt. So hat er auch in dieſem Monate ſeine Laichzeit, in der alle Fiſche ſchlecht ſchmecken. Doch kann ſeine Laichzeit noch ſpäter hinaus fallen, wenn der Winter lange, und bis in den März hinein anhält. Hierauf wird der Hecht im **Julius** und **Auguſt** wieder recht gut, und gewinnt ein härteres Fleiſch, da er es vergleichungsweiſe von der Laichzeit her weicher gehabt. Nur in ſtillſtehenden Gräben, Tümpeln und Pfützen kann er auch in letztgedachten Monaten noch ein weicheres Fleiſch behalten, welches ſich erſt in der kälteren Jahreszeit ändert.

Uebrigens werden die **Milchner** den **Rognern** vorgezogen; da jene auch in der Laichzeit noch immer beſſer bleiben als dieſe.

Die, in ihrem erſten Jahre lebenden, und ſo genannten **Graſehechte** ſind ſich im Jahre ganz gleich, wenn ſie in fließenden Waſſern ſtehen. In Tümpeln und Gräben aber bekommen ſie in heißer Witterung um die Aerndtezeit ein ſehr weiches Fleiſch, welches den Geſchmack dieſes Fiſches ſehr herunter ſetzet.

Daß endlich an dem Hechte die **Leber** das niedlichſte Stück ſey, iſt überall bekannt. Sie wird daher dem Vornehmſten bey Tiſche vorgeleget, oder in Stücken zertheilet, und, nebſt der Milch oder Rogen, auf einem Teller der Reihe nach herum gegeben.

B. Karpfen.

Die **Karpfen** ſind entweder **Fluß- oder Stromkarpfen**, welche die ſchmackhafteſten, oder **Teichkarpfen**, die von lebendigem Waſſer unterhalten werden. Die **Teichkarpfen** haben, wenn ihnen gleich von fließendem Waſſer Zugang gegeben wird, doch an manchen Orten nicht den rechten Geſchmack. Wenn man

nicht

nicht Gelegenheit hat, ſolche mittelſt eines Fiſchkaſtens in fließendem Waſſer noch ſtehen zu laſſen; ſo muß man ſie auf dem Hofe, in einem verdeckten Troge mit Waſſer, das öfters abgelaſſen und erneuert wird, noch ſo lange füttern, bis der ſchlimme Geſchmack vergangen iſt. Mit den Seekarpfen, die gemeiniglich am ſchlechteſten ſchmecken, muß man es eben ſo machen.

Die noch jungen oder kleinen Karpfen ſind eine Speiſe, die nicht ſchlechter ſchmecken kann. Ihr Fleiſch iſt nicht eher hart und wohlſchmeckend, als bis ſie an die drey bis vier Pfund wiegen.

Erwachſene Karpfen werden in ihrer beſten Güte erkannt, wenn ſie hart und gelb am Bauche, eines kurzen, kleinen und kaulichten Kopfes, und über den Leib fein ſchwarz ſind.

Am unſchmackhafteſten iſt der Karpfe vom May bis in den Auguſt. Er hat denn ſeine Laichzeit und iſt mager. Vom October aber bis in den April ſchmecket er am beſten.

Wie an dem Karpfen der Kopf für das beſte Stück gehalten wird, alſo wird an ſolchem die Zunge, oder vielmehr der fleiſchichte Gaumen, als das vorzüglichſte Leckerbißlein des Kopfes gehalten. Nach dem Gaumen folget die Milch, die man nebſt dem Rogen, der aber in geringerer Achtung iſt, auf einem Teller zertheilet, bey Tiſche herum gehen läßt.

Man muß nicht denken, daß die Karpfen, die über vier Pfund wiegen, kein angenehmes Eſſen ſeyn ſollten. Nein! wenn ſie nur fett, und aus keinem ſchlammichten Waſſer kommen, ſo laſſen ſie ſich immer ſehr wohl eſſen.

Noch hat man eine Art Karpfen, die Spiegelkarpfen heißen. Man will ſie für die delicateſten halten. Ich glaube, dieſes ſey faſt Einbildung, und komme daher, daß ſie ſeltner als unſre gemeine Karpfen ſind.

C. Aal.

C. Aal.

Je kleiner der Aal iſt, deſto ſchlechter ſchmecket er. Je größer und älter er aber iſt, deſto mehr iſt er zu empfehlen. Wenn er alſo die Dicke eines Armes und die Länge von ein Paar Ellen hat, ſo iſt er in dem beſten Geſchmack.

Seine beſte Zeit, in Anſehung des Geſchmackes, iſt wohl der **May, Brach- und Heumonat.** Er wird im **October**, da ſeine Laichzeit iſt, in Reuſen und Wehrkörben ſtark gefangen. Allein um dieſe Zeit ſchmecket er weniger gut. Im **Winter** aber iſt er beſſer, bis er im **May** zu ſeinem meiſten Fette, und daher auch, wie vorgedacht, zu ſeinem beſten Geſchmack im Jahre gelanget.

D. Baars, Parſch.

Wenn der **Stockbarſch** klein iſt, ſchmecket er bey weitem nicht ſo gut, als wenn er ſeine rechte Größe hat. Er iſt allezeit gut, außer im **März** und April, weil alsdenn ſeine Laichzeit iſt.

Der **Kaulbarſch** hat einen ſo angenehmen Geſchmack, daß man zufrieden iſt, wenn er auch nur noch ganz klein kann gegeſſen werden. Von keiner Fiſchart ſchmecket der **Rogen** beſſer als vom Kaulbarſche. Er laicht auch im **März** und **April**, weshalb er ſodann ſchlechter iſt. Kann man die Kaulbarſche einer Spannen lang und noch darüber haben, ſo werden ſie ſehr theuer bezahlet.

E. Zander, Seebaars.

Der **Zander** hat dieſes vor vielen andern Fiſcharten voraus, daß die Größe und das Alter der Delicateſſe ſeines weißen ſchönen Fleiſches gar nichts benimmt. Er iſt das ganze Jahr gut, außer in ſeiner Laiche, die im **März** oder **April** einfällt.

Es

Es wird der Zander in der Mark Brandenburg, Pommern und Preußen des Winters auf dem Eiſe am häufigſten gefangen; und dieſes iſt auch die einzige beſte Zeit, ihn in andre Länder, wo er nicht gefunden wird, zu verſenden. Man muß ihn nur zur Froſtzeit mit Schnee um und um belegen, daß es ihm an dem Leibe anfriere, und er darinn ſtarr werde. Sodann kann er eingepackt, und mit der Poſt, außerhalb gedachter Provinzen, verſendet werden, damit er zu ſeiner Beſtimmung friſch, und völlig guten Geſchmackes, gelangen könne.

F. Bley.

Der Bley gehöret auch unter die Fiſche, deren die größten die beſten an Geſchmacke ſind. Er wird von einigen noch dem Karpfen vorgezogen, und iſt in der That, in recht fettem Zuſtande, ein ſehr delicater Fiſch.

Er laicht wenn der Apfelbaum blühet, und iſt alsdenn eines geringern Geſchmackes. Den beſten aber hat er im Winter, weil er dann am fetteſten iſt. Die größten aber ſind die fetteſten, und man kann ſie dann kaum zum Ueberkochen bringen. Sie können vier bis acht Pfund wiegen, und man thut wohl, wenn ſie ſehr groß und zu fett ſind, daß man den Bündel, oder Gedärme, woran das meiſte Fett iſt, zurückläßt und nicht mit kochet. Man kann ſolchen Bündel in der Pfanne beſonders ausbraten, und das ausgeſchmolzene Fett in Lampen verbrennen.

So ſchön der große Bley ſchmecket, ſo ſchlecht ſchmecken dagegen die kleinern Bleye, die gemeiniglich Bleyflinken genannt werden. Dieſe Flinken kommen nur auf den Tiſch, wenn man doch Fiſche eſſen will, und keine andere haben kann.

Noch iſt von dem Rogen der Bleye zu merken, daß derſelbe, nächſt dem Rogen der Kaulbarſche, am beſten ſchmecket.

Die Braſſen, die in manchen Gegenden mit dem Bley verwechſelt werden, haben mit dieſem gleiches Verhältniß.

G. Raap, Rape.

Auch der Raap iſt ein fetter und wohlſchmeckender Fiſch, wenn er nicht klein iſt. Er hat im April und May ſeine Laichzeit, da er weniger fett und wohlſchmeckend iſt.

Wenn dieſer Fiſch beym Anrichten in Brocken zerfällt, ſo ſieht es eines Theils übel aus, andern Theils aber ſchmecket er auch geringer. Das Zerbröckeln aber des Fiſches entſteht daraus, wenn er in heißes Waſſer geworfen, und damit angekochet worden. Um nun das Zerfallen des Raapens zu verhüten, muß man ihn mit kaltem Waſſer aufſetzen.

Die Juden, wo ſie wohnen, machen dieſen Fiſch theuer, weil ſie einen Hauptfiſch daran haben.

H. Aland, Alten.

Iſt der Aland aus Tümpeln und Lachen, ſo iſt er nicht ſo wohlſchmeckend, als aus fließendem friſchen Waſſer. Eben ſo ſchlechtſchmeckend iſt er auch, wenn er zur Zeit ſeines Laichens im April und May gefangen worden.

Der beſte Geſchmack des Alands iſt im Herbſte, und er muß, wie der Raap, mit kaltem Waſſer aufgeſetzet und geſotten werden.

I. Forelle, Fohre.

Die Forellen ſind entweder mit rothen und gelben Flecken, oder mit ſchwarzen geſprenget. Die letztern

haben

haben ein weicheres Fleiſch, daher ſie den erſtern nachgeſetzet werden.

Wenn dieſe Forellen aus Seen ſind, ſo ſchmecken ſie nicht ſo gut, als die Bachforellen.

Die **Lachsforellen**, die im Kochen röthlicht ausfallen, werden der erſtern Art noch vorgezogen.

Die **Bachforellen** laichen im **September**, die **Seeforellen** aber erſt im **November**, und haben ſodann ihren geringern Geſchmack.

Unſre Leckermäuler wollen den kleinen Forellen, die etwa anderthalb Spannen lang ſind, den Vorzug vor den größern geben.

K. Lachs, Salm.

Man findet den **Lachs** im **May** und **Junius** am ſchmackhafteſten. Die jungen, nicht über eine Spanne langen Lachſe ſind die wohlſchmeckendſten. Man nennt ſie an der Elbe **Lachskinder**.

Die ſo genannten **Kupferlachſe** ſind diejenigen, die gegen ihre Laichzeit mager geworden, und viele braune oder gelbe Kupferflecke bekommen. Dieſe Kupferlachſe taugen gar nicht zum Verſpeiſen, und ſind gleichſam als kranke Fiſche zu verwerfen. Hie herum wird der **Elblachs** für den beſten gehalten, und er ſtreitet mit dem **Rheinlachs** um den Vorzug.

L. Karauſche, Karuze.

Die **Karauſchen** ſind von einem ſehr angenehmen Geſchmacke. Wenn ſie in moraſtigen Gräben und Tümpeln geſtanden, ſo muß man ſie vor dem Kochen eine Zeitlang in reinem Waſſer gehalten haben, damit ſie ihren moderichten Geſchmack verlieren. Sie laichen vom **May** bis in den **Julius**, worauf ſie fleiſchreicher und wohlſchmeckender werden.

Wenn

Wenn die kleinen Karauſchen in einem nahrungsvollen Waſſer gelebet haben, ſo ſchmecken ſie eben ſo gut, als die alten und größern. Die Karpfenkarauſchen ſind ihnen gleich zu achten.

M. Giebel, Goldkarauſche.

Die Giebel haben einen dickern Rücken als die Karauſchen, ſind auch gelber. Ihre Farbe aber iſt nicht eigentlich goldgelb, nach dem Namen Goldkarauſche: ſondern wachsgelb. Sie ſind etwas länglichter, als die Karauſchen, und ſchmecken faſt noch lieblicher. Da ſie im Sommer alle vier Wochen laichen, ſo iſt ihr beſter Geſchmack vom Herbſt bis an den April.

N. Güſter.

Wenn andre Fiſche in ihrer Laichzeit am ſchlechteſten ſchmecken, ſo iſt es mit der Güſter ganz umgekehrt. Sie laicht im May, und hat ſodann ihren beſten Geſchmack, und alſo eben in der Zeit, da die meiſten andern Fiſche, in Anſehung ihres beſten Geſchmacks, eine Leere laſſen, die mit der Güſter auszufüllen iſt.

O. Plötze, Rothfeder.

Es kommen die Plötzen nur da auf den Herrntiſch, wo die andern Fiſcharten fehlen. Sie ſchmecken doch faſt eben ſo gut, als die Rothaugen, die mit ihnen zu den Weißfiſchen gehören. Im April und May muß man eben nicht nach Plötzen und Rothaugen verlangen, weil ſie alsdenn laichen.

P. Schley.

Auch die Schleyen kommen nicht allzuoft auf den Herrntiſch; und wenn es geſchieht, ſo werden ſie meiſtens

meiſtens gebraten; wiewohl ſie von einigen mit einer ſauern Brühe, zur Veränderung, nicht ungern gegeſſen werden. Doch geſchieht ſolches nicht an Ehrentagen. Sie ſind zu aller Jahreszeit gut zu eſſen, außer im März und Junius, da ſie ihres Laichens halber etwas magrer ſind.

Q. Barbe.

Die Barben haben ein niedliches Fleiſch, und müſſen die aus den Flüſſen den Seebarben weit vorgezogen werden. In der Laichzeit, die im May und Anfange des Junius iſt, leidet ihr Fleiſch etwas Abfall. Vielleicht iſt es Vorurtheil, daß man ihren Rogen wegwirft, und ſchädlich hält.

R. Häſeling, Mayfiſch.

Der Häſeling wird in der Doſſe und Oder am meiſten gefangen, und hat ein niedliches Fleiſch, welches aber im April, da dieſer Fiſch laichet, gar ſchlecht iſt. Im Winter taugen ſie auch nicht viel, weil ſie denn zu mager ſind.

S. Gründling.

Wo man keine Schmerlen hat, da iſt der Gründling anſtatt derſelben. Der März iſt der einzige Monat, darinn er unſchmackhaft iſt, weil er alsdenn laichet. Von dem Maymonat an, iſt er wieder in ſeiner rechten Güte.

T. Schmerle.

Wenn der Gründling ein weiches Fleiſch hat, ſo iſt dagegen das Fleiſch der Schmerle körnicht. Dieſer delikate Fiſch hat ſeine Laichzeit nach Beſchaffenheit der Witterung etwas früher oder ſpäter, zu Anfange des Maymonats, da ſein Fleiſch geſchmeidi-

ger iſt. Gegen den Herbſt fängt es an, wieder recht körnicht zu werden.

U. Quappe, Aalraupe.

Es haben die kleinen oder Mittelquappen einen angenehmern Geſchmack, als die großen. Im ſpäten Herbſte, im November und December haben ſie ihren beſten Geſchmack. Bald nach dem Anfange des Jänners bis in den Hornung hinein, laichen ſie.

Wenn ihr Fleiſch mit dem Fleiſche vieler andern Fiſche in Vergleichung geſtellet wird, ſo ſollte es eben kein Herrneſſen ſeyn. Aber ihre große Leber iſt ein rechter Leckerbiſſen, mit welcher die Hechtleber um den Vorzug ſtreitet.

V. Stör.

Das Fleiſch des Störs iſt ſehr fett, und zu keiner Zeit zu mager. Er tritt aus dem Meere, wie der Lachs, in unſre großen Ströme. In Rußland wird unter andern, aus dieſem Fiſche hauptſächlich, der berühmte Caviar bereitet, welcher der eingemachte Rogen des Störs iſt.

W. Wels.

Ein alter Wels kann an die ſechs Ellen lang ſeyn, ſein Fleiſch iſt aber hart und nicht ſo zart, als der jungen Welſe, die nicht über vier Pfund wiegen. Da er im Junius laichet, ſo iſt dann ſein Fleiſch nicht mehr ſo wohlgeſchmack.

X. Raulkopf, Raulhäuptlein.

Der Raulkopf aus ſchlammichtem Waſſer iſt ſchlechter, als der aus reinem Waſſer. Er ſchmecket beſſer,

beſſer, wenn er gebraten, und nicht geſotten wird. Er iſt weniger gut im April, da er laichet.

Y. Marene, Muräne.

Die Marenen werden aus der Mark und aus Pommern marinirt umhergeſendet. Sie ſind abgeſchmackt, wenn ſie zu alt geworden. Man muß ſie nicht mit den Zärten verwechſeln, die kleine marinirte Zander ſind, und gleichfalls verſendet werden. Dieſe ſchmecken auch am beſten, wenn ſie friſch ſind.

Z. Schnäpel.

Der in der Altemark gefangene, nachgehends geräucherte und umhergeſandte Schnäpel wird mehr wegen ſeiner Seltenheit, als wegen ſeines Fleiſches gern gegeſſen. Man muß ihn auch nicht zu alt werden, oder zu lange liegen laſſen.

AA. Lamprete.

Da die Lampreten in unſern Flüſſen nicht häufig gefunden werden, ſo findet bey ihnen die Auswahl eben nicht ſtatt. Ihr Fleiſch ſchmecket gut, es verlangt aber einen guten Magen.

BB. Neunauge, Bricke.

Wo die Neunaugen gefangen werden, da ſiedet man auch ſolche, und ißt ſie ſofort. Man fängt ſie im Lüneburgiſchen und Bremen, Pommern, Meklenburg und Liefland, von Martini bis Oſtern. Die Lüneburgiſchen und Bremiſchen hält man für die beſten unter denen, die uns mariniret zugeſendet, und von ſo vielen als eine Delicateſſe verzehret werden. Sie ſind eine ziemlich unverdauliche Speiſe, und man muß die friſchen Neunaugen den älteren vorziehen, welche letztere ungleich ſchlechter ſchmecken.

CC. Sprott.

Dieſe Art geräucherter Sardellen werden uns geräuchert, aus England zugeführet. Je friſcher man ſie haben kann, deſto beſſer ſind ſie; indem die alten ungemein übel ſchmecken.

DD. Sardelle.

Wenn die Sardellen in ihren kleinen Fäßgen gut eingeleget werden, ſo können ſie wohl an die zwey Jahr dauern. Die aus Frankreich und Portugal kommenden, heißt man Anſchovis; und die in Italien, vornehmlich an den Sardiniſchen Küſten, gefangen werden, eigentlich Sardellen, auch Sardinen. Wenn man von Italiänern ſich den bekannten Sardellenſallat machen läßt, und nicht Kenner genug iſt: ſo kann man hintergangen werden, wenn ſie dazu vorbereitete Heringe allein nehmen, oder ſolche unter die wahren Sardellen vermengen.

EE. Hering.

Die erſten Heringe oder Jachtheringe, die uns aus der See durch Jäger, kleinere und ſchneller ſegelnde Schiffe, auf Hamburg zugeführet, und von hier mit der Poſt zugeſendet werden, hält man für die wohlſchmeckendſten unter allen; weil ſie die friſcheſten vom Jahre ſind. Sie ſind aber nicht allemal ſo wohlſchmeckend, als ſie ſeyn ſollten.

Diejenigen hergegen, welche uns nach völlig geendigtem Heringsfange zugeſchicket werden, ſind hernach je friſcher je beſſer, je älter je ſchlechter; wiewohl die Art des Einpackens in die Heringstonnen die Dauer, und den längern Wohlgeſchmack der Heringe gar ſehr befördert.

Hiernächſt ſind die Heringe an und für ſich ſelbſt, ihrer innern Güte nach, wohl zu unterſcheiden; indem ſie

ſie darnach beym Einpacken von den Heringsfängern ſortitet werden ſollen.

Vollhering hat den Bauch entweder voll Milch oder Rogen. Er iſt der fleiſchigſte und anſehnlichſte, hält ſich gut, iſt aber nicht der zärteſte.

Matjen haben weder Milch noch Rogen, und ſind die fetteſten und wohlſchmeckendſten; halten ſich aber ohne beſondere nachfolgende Hülfe nur die kürzeſte Zeit.

Ylen haben nur noch ein wenig Milch oder Rogen; ſie halten ſich am längſten, ſchmeicheln aber der Zunge und dem Auge am wenigſten.

Enkelvrak ſind, wie ſie ankommen, friſch und haltbar, und haben von den vorigen Sorten, bey dem Fangen, nur eine äußerliche Beſchädigung, z. B. einen verlornen Kopf, einen Riß, eine Quetſchung u. dgl. bekommen.

Nachſalz ſind die beym Fange vor Untergang der Sonne nicht gekagete (denen Kieme und Gedärme nicht ausgeſchnitten,) und geſalzene Heringe. Sie bekommen auf der Stelle einen Anſatz zur Verderbung.

Doppeltvrak ſind alle Heringe, die ſo beſchädigt ſind beym Fange, Kagen und Einſalzen, daß ſie gar bald ihr äußerliches gutes Anſehen, nebſt der Haltbarkeit, verloren haben.

Die Holländer zeichnen die Heringstonnen nach obbenannten Sorten alſo: Vollheringe, V. Matjen, M. Ylen, Y. Enkelvrak, O. Nachſalz, N. S. Doppeltvrak, eine in einer größern eingeſchloſſene kleinere o.

FF. Scholle, Butte, Halbfiſch.

Je fleiſchigter die Schollen ſind, deſto beſſer iſt ihr Geſchmack. Die alten ſchmecken ſchlechter, und ſehen mehr röthlicht als weiß aus.

GG. Stockfiſch.

Dieſer Fiſch heißt eigentlich **Kabeljau**, der, nach ſeiner verſchiedenen Trocknungsart, auch verſchiedentlich genennt wird. **Laberdan** heißt er, wenn er in freyer Luft getrocknet worden. Iſt er aber auf oder an den Klippen getrocknet worden, ſo heißt er **Klippfiſch**. Iſt er aber am härteſten getrocknet worden, daß er vor dem Kochen erſt mürbe geklopfet werden muß, ſo heißt er **Stockfiſch**. Je friſcher man alle dieſe Arten haben kann, deſto beſſer ſchmecken ſie, und die Art zu kochen muß ſie dem Gaumen noch am gefälligſten machen.

HH. Krebs.

Es iſt was bekanntes, daß die Krebſe in den Monaten, die kein R haben, nämlich vom **May** bis in den **Auguſt**, nur zum Eſſen tauglich ſind. Unter dieſen Monaten iſt wieder der **Junius** derjenige, in welchem ſie zum beſten ſchmecken.

Es iſt ſchon oben geſaget worden, daß die Krebſe, nach Verſchiedenheit des Waſſers, einen gar verſchiedenen Geſchmack haben können. Die **Bachkrebſe** ſind die beſten im Geſchmacke, dann die **Flußkrebſe**, und zuletzt die **See**- oder **Teichkrebſe**, die am ſchlechteſten ſchmecken.

Eben dieſe Krebſe werden nach der Farbe annoch unterſchieden. **Rothſchäligte Krebſe** bekommen im Kochen eine rothe oder doch rothſchwärzlichte Farbe. **Steinkrebſe** aber gekochet, haben eine weiße oder bleichrothe Farbe. Dieſe Verſchiedenheit der Farbe thut nichts zu einem verſchiedenen Geſchmack, nur daß die Steinkrebſe den Tiſch nicht ſo zieren, als die rothen.

Wenn die **Mutterkrebſe**, oder **Weibchen**, Eyer im Leibe haben, ſo werden ſie von manchen mehr geliebet.

bet. Sie werden daran erkannt, daß das Weibchen unter dem Schwanze, zunächſt wo er am Leibe ſitzt, nicht zwey Bärtchen, wie das Männlein, ſondern ein plattes herzförmiges Schildlein, auch einen breitern und plattern Schwanz hat.

II. Krabben.

Krabben ſind ganz kleine Krebſe, die keine Scheeren, ſondern lauter Füße haben. Da ſie uns zuweilen als eine Seltenheit, aus den Seeſtädten, wo man ſie in der Oſt= und Weſtſee fängt, zugeſendet werden, ſo müſſen wir ſie eſſen, wie wir ſie haben können.

7). Mortification oder Erſterbung des Fleiſches.

Je friſcher und geſchwinder die Fiſche aus dem Waſſer in den Keſſel, zum Kochen oder andrer Art der Zubereitung, kommen können, deſto beſſer ſchmecken ſie. Mit dem Fleiſche iſt es nicht alſo. Soll es weniger hart und mehr mürbe im Kochen oder Braten werden: ſo muß es nicht unmittelbar nach dem Schlachten oder Pirſchen ganz friſch genommen werden, ſondern eine gewiſſe Zeit hängen oder erliegen. Dieſes nun heißt das Fleiſch **mortificiren**, oder erſterbend machen. Man könnte auch den Namen **entfriſchen**, und **Entfriſchung** dafür annehmen, wenn das Wort bekannt wäre. Man hüte ſich nur, Erſterbung nicht etwa für Abſterbung zu nehmen. Käme Mortification nicht mehr vom lateiniſchen mors, als vom alten deutſchen **mör**, mürbe, her; ſo könnte man es durch Mürbigkeit geben. Ich behalte hier das Wort Mortification, und ſetze dafür zuweilen Erſterbung.

Nicht alle Fleiſcharten bedürfen einer gleich langen Mortification. Bey jeder Fleiſchart muß hauptſächlich auf das Alter der Thiere und die Jahreszeit, in

der ſie zum Küchengebrauche beſtimmt ſind, geſehen werden.

In Anſehung der Jahreszeit will ich zuerſt eine Tabelle herſetzen, die im 55ſten Stück der gelehrten Beyträge zu den Braunſchweigiſchen Anzeigen vom Jahre 1773, mitgetheilet worden: wie lange ſich das rohe Fleiſch in der Luft erhalten laſſe, ohne zu verderben.

	Im Sommer.	Im Winter.
Hirſch- oder Rehwildprät	4 Tage.	8 Tage.
Schweinewildprät	6 —	10 —
Haſe	3 —	6 —
Faſan	4 —	10 —
Birkhahn	4 —	10 —
Auerhahn	6 —	14 —
Rebhuhn	2 —	6-8
Rind- und Schweinefleiſch	3 —	6 —
Schöpſenfleiſch	2 —	3 —
Kalb- und Lammfleiſch	2 —	4 —
Truthahn und Gans	4 —	8 —
Kapaun	3 —	6 —
Altes Huhn	3 —	6 —
Junge Hühner und junge Tauben	2 —	4 —

Dieſe Tabelle muß nun nicht als ein genaues, ſondern mehr als ein ungefähres Maas angenommen werden. Denn ſowohl im Sommer als im Winter kömmt es auf die bald wärmere bald kühlere, bald gelindere bald kältere, Luft oder Witterung an, um den rechten Grad der Erſterbung dem Fleiſche zu geben. Und wenn die äußere Luft ſchon dieſen oder jenen Grad hat, ſo ſtimmet die innere Luft eines Hauſes, oder des Orts im Hauſe, wo das Fleiſch hängt, noch nicht mit der erſtern zuſammen. Näher käme man daher zur Sache, wenn ein Thermometer zu Hülfe genommen,

und

und dadurch der rechte Grad der Temperatur, oder der Luftwärme und der Luftkälte, erforſchet würde. Hierdurch könnte nun eine weit berichtigtere Tabelle angefertiget werden. Und das Publicum muß es erwarten, daß ſich einſt noch ein Naturforſcher die Mühe gebe, auch durch Thermometerobſervationen dieſe genauern Grade der Fleiſcherſterbung herauszubringen.

So lange es nun noch an ſolcher Berichtigung fehlet, muß die Hausmutter zur Sommerszeit das Fleiſch, zur Mortification, nicht ſo lange hängen laſſen, bis der Geruch das Angehen deſſelben zur Fäulniß offenbaret. Dieſe Vorſicht iſt beſonders in Anſehung des Fleiſches von jüngern Thieren nöthig, welches von der Luft weit eher in der Wärme aufgelöſet wird, als das Fleiſch der alten Thiere. Eine Hammelkeule z. E. brauchet wohl viermal längere Zeit, als ein Lammsviertel, und man muß demnach wohl bey einer Hammelkeule, außer ihrer Mortification, noch zum Klopfen oder Bläueln derſelben ſeine Zuflucht nehmen, wenn ſie kein zäher Braten werden ſoll. Je jünger alſo das Fleiſch der Thiere iſt, je weniger brauchet es mortificiret zu werden. Wenn daher in obſtehender Tabelle das Hirſchfleiſch nur ſo, mit einem einzigen Namen, ausgeworfen worden; ſo muß man dennoch unter dem Hirſchfleiſche einen großen Unterſchied halten. Denn Wild- oder Hirſchkalb iſt auch Hirſchfleiſch; es brauchet daher keine vier Tage im Sommer zur Erſterbung. Und das Fleiſch eines Spießers oder Schmalthieres muß nicht ſo lange, als das Fleiſch eines Hirſches von ſechszehen Enden, mortificiret werden. Und in dieſem Verhältniſſe muß die Tabelle in Anſehung aller übrigen Fleiſcharten verſtanden werden.

Wenn zur Winterszeit Fleiſch mortificiret wird, ſo muß es nicht ſo lange geſchehen, daß es ausdörre. Denn wenn es gleich noch nicht ſtinket, ſo kann es doch

durch das Ausdörren ſeine Kraft verloren haben. Mit dem Gefrieren des Fleiſches iſt es eben ſo. Denn durch den Froſt wird nicht allein die Kraft ausgezogen, ſondern es geht auch der Geſchmack des Fleiſches etwas verloren.

Noch muß man wiſſen, daß das Fett des Fleiſches, da es weicher iſt, weit eher als das Fleiſch in die Fäulniß übergehe. Man muß daher auch dem fetten Fleiſche weniger Zeit zur Erſterbung laſſen, als dem magern.

Iſt aber vorhin geſaget worden, daß man ſich, in Anſehung des zu mortificirenden Fleiſches, vor dem Angehen deſſelben zur Fäulniß hüten möge: ſo hat man ſich, in der kältern Jahreszeit, da nicht ſo bald eine Fäulniß zu beſorgen iſt, doch noch vor dem ſo genannten älterichten Geſchmacke des Fleiſches in Acht zu nehmen. Dieſer älterichte Geſchmack des Fleiſches wird bey manchen Bereitungsarten, wie vornehmlich an dem Kalbfleiſche geſchieht, zu ſehr auffallend. Bey dem Wildprät ſoll zwar auch kein angegangenes Fleiſch ſeyn, aber der älterichte Geſchmack iſt bey ſelbigem doch noch eher zu entſchuldigen, als bey dem zahmen Fleiſche. Es werden aber ſaure Brühen ſolchen, von der zu langen Erſterbung entſtandenen älterichten Geſchmack des Fleiſches kaum vertilgen können.

Die Haken aber, daran das zu mortificirende Fleiſch angehänget wird, ſind entweder in einem Keller oder Gewölbe eingemauert, oder ſie ſind an einem Stricke befeſtiget, welcher durch einen oben in der Decke einer Kammer oder Saales eingemachten Kloben durchgeht, und an der Seite angehänget wird; womit die Haken nebſt dem Fleiſche in die Höhe gezogen, und wieder herabgelaſſen werden können. Es iſt die Hauptſache bey ſolchen Fleiſchhaken noch dieſe, daß weder

Katzen,

Katzen, noch Mäuſe oder Ratten, an ſolches aufgehängte Fleiſch hinankommen, und es anfreſſen können.

8) Einwäſſern des rohen Fleiſches.

Das rohe Fleiſch muß, nach der Mortification, noch eingewäſſert, das heißt, in ein Gefäß geleget, und mit Waſſer übergoſſen, oder in das darinn befindliche Waſſer hineingeleget, und eine Zeit lang darinn vor dem Kochen gelaſſen werden. Gemeiniglich iſt ſolches Fleiſch ſchon in ſeine Stücken klein geſchnitten, oder gehauen, wie man es aus dem Waſſer in den Topf bringen will. Es hindert auch nichts, daß das Fleiſch noch ganz im Waſſer ſey, nur muß es alsdenn länger im Waſſer gelaſſen werden.

Die Jahreszeit muß es anweiſen, ob das Fleiſch auf eine kürzere oder längere Zeit einzuwäſſern ſey. Bey kaltem Wetter muß man freylich wohl das Fleiſch, das des andern Tages gekochet werden ſoll, die Nacht zuvor eingewäſſert haben. Bey warmer Witterung aber darf es nur des Morgens, an dem Tage, da es gekochet werden ſoll, ein Paar Stunden lang eingewäſſert werden. Man kann auch, zumal wenn das Fleiſch ſehr blutig iſt, wie ſolches gemeiniglich das Halsfleiſch des zahmen, und der Schuß des wilden Fleiſches iſt, das Waſſer ab- und neues wieder aufgießen. Will man aber das Fleiſch auch in heißen Sommernächten die ganze Nacht hindurch einwäſſern; ſo hat man darauf zu ſehen, daß theils kühles Waſſer genommen, theils das Fleiſch in keiner zu warmen Kammer hingeſtellet werde, damit es nicht einen waſſerfaulen Geſchmack annehme.

Der Zweck dieſes Einwäſſerns aber iſt, damit ſo wohl das Fleiſch von allem äußerlichen Unrathe befreyet, als auch zum Mürbekochen mehr eingeleitet werde.

Es

Es iſt auch nichts ungewöhnliches, daß die Hülſenfrüchte, als Bohnen, Erbſen und Linſen, Tag und Nacht hindurch eingewäſſert, und das Waſſer oft abgegoſſen und mit anderm erſetzet werde. Der erſte Geſchmack dieſer Früchte geht zwar weg, aber es wird ihnen ihre blähende Kraft entnommen. Andre, die eben dieſes ſuchen, wäſſern ſie nicht ein, ſondern gießen nur das erſte Waſſer weg, womit ſie angekochet geweſen, wobey denn dieſe Hülſenfrüchte ihren erſten Geſchmack weniger verlieren.

9) Unterſchied des Siedens und Kochens.

Es ſind Speiſen, die nicht gekochet, ſondern nur geſotten werden. Das Sieden dauert nur ſo lange, bis das Waſſer oder die Brühe einer Speiſe am Feuer blos zum Aufwallen gekommen iſt. Das Kochen aber iſt ein anhaltendes oder fortgeſetztes Sieden, wenn die Speiſe gahr oder mürbe werden ſoll.

Man muß daher dieſen Unterſchied wohl bemerken, weil man in der Folge dieſes Unterrichts von manchen Speiſen ſagen wird, daß ſie geſotten, von andern aber, daß ſie gekochet werden. Z. E. Schmerlen und Gründlinge werden geſotten, das heißt: das Waſſer muß am Feuer nur zum Aufwallen gekommen ſeyn, weil dieſe Fiſchgen ſodann ſchon gahr ſind, und durch das Kochen in Muß würden verwandelt werden. Und ſo iſt es mit mehrern Speiſen. Jnmittelſt machet hiebey das weiche und harte Waſſer auch noch einigen Unterſchied, weil ein weiches Waſſer geſchwinder im Sieden und Kochen eine Speiſe erweichet, als das harte; daher bey dieſem letztern eine längere Zeit, oder ein ſtärkerer Grad der Hitze, zum Gahrkochen der Speiſen, erfordert wird. Auch verſchießt die Farbe der grünen Kräuter nicht ſo, wenn ſie mit hartem

Waſſer

Waſſer gekochet werden; wie ſolches durch das weiche geſchieht. Das weiche Waſſer kann auch die Fiſche leicht zu Krümeln oder Stücken kochen, wenn die Zeit ihres Abnehmens vom Feuer nicht recht genau in Acht genommen wird. Mit hartem Waſſer trifft man das Kochen der Fiſche eher und beſſer.

10) Unterſchied des kalten und heißen Waſſers zum Ankochen der Speiſen.

Es iſt nicht einerley, ob eine Speiſe mit kaltem oder heißem Waſſer den Anfang des Kochens mache. Denn wenn einige derſelben ſogleich in ein Gefäß ſchon kochenden Waſſers geworfen werden, ſo wird die Hitze des Feuers ſie nicht erweichen, ſondern vielmehr verhärten. Z. E. die Hülſenfrüchte werden nicht weich, wenn ſie mit heißem Waſſer ankochen. Man muß ſie mit kaltem ans Feuer bringen. Mit dem alten und zähen Fleiſche iſt es auch ſo.

11) Gelindes Feuer und gelindes Sieden oder Kochen.

Einige Speiſen müſſen, wenn ſie recht ſchmecken ſollen, nur bey gelindem Feuer gelinde ſieden oder kochen. Z. E. der Klippfiſch iſt ein hartes unſchmackhaftes Eſſen, wenn er ſtarkes Feuer gehabt hat, und ſcharf gekochet worden. Wird er aber mit kaltem Waſſer beygeſetzet, bey ganz gelindem Feuer langſam angeſotten, daß er noch nicht in den rechten Grad des völligen Siedens hineinkömmt, ſo wird das Fleiſch dieſes Fiſches ſo zart, daß es zugleich eine ſehr geſunde Speiſe iſt.

Will man Fleiſch weich haben, und zugleich etwas Kraft davon in die Suppe oder Brühe hineinziehen,

ziehen, ſo wird es mit kaltem Waſſer, bey gelindem Feuer, allmählig angekochet, und nach und nach der Grad des Kochens erhöhet. Iſt es aber nur allein auf die Brühe abgeſehen, daß man alle Kraft ganz aus dem Fleiſche heraus haben will, und den Geſchmack des Fleiſches nicht achtet, ſo giebt man ſelbigem einen ſtärkern Grad der Hitze, wodurch die beſten Säfte völlig aus dem Fleiſche gebracht, und in die Brühe eingeführet werden.

Iſt aber das Fleiſch an und für ſich auflösbar, wie etwa das von jungen Thieren, ſo läßt man ſie, nachdem ſie in ſiedendem Waſſer angekochet worden, nur bey gelindem Feuer gelinde kochen. Grüne Gewächſe werden mit heißer Brühe übergoſſen, und ſofort zum Kochen gebracht, damit ſie ihre Farbe behalten, und auch kräftig ſchmecken. Werden ſie hingegen, mit kaltem Waſſer, bey gelindem Feuer allmählig, mit ſtufenweis erhöheten Graden der Hitze gekochet, ſo werden ſie zwar weich, aber ohne innerliche Kraft und äußerliches Anſehen ſeyn. Verlangt man recht kräftiges Fleiſch, ſo laſſe man es in recht großen Stücken gleich in ſiedendem Waſſer ankochen. Denn je kleiner die Stücke des Fleiſches ſind, deſto mehr zieht die Kraft aus, wie oben bereits von einem, in Stücken klein geſchnittenen, und ſo gekochten Huhn gemeldet worden.

12) Das Dämpfen des Fleiſches.

Fleiſch dämpfen, ſchmoren, ſchmolen auch ſtofen, heißt ſo viel: in einem verdeckten Topfe Fleiſch kochen, um ſelbigem einen recht kräftigen Geſchmack beyzubringen. In offenen Töpfen muß die beſte Kraft des Fleiſches verdunſten. Man hat zu gedämpftem Fleiſche eigne irdene Töpfe, die entweder drey Füße haben,

oder

oder ohne ſolche ſind, und letzteren Falls auf einen eiſernen kurzfüßigen Dreyfuß, oder Triangel, geſtellet werden. Man bedienet ſich am beſten der Kohlen unter ſolchen ſo genannten Schmoltöpfen, um die Hitze nur mäßig zu geben, und ſolche nach und nach, wiewohl zu keinem hohen Grade, zu verſtärken; damit das Fleiſch nicht entkräftet werde. Man bedienet ſich auch zu ſolchem Dämpfen des Fleiſches kupferner inwendig verzinnter Gefäße, die gemeiniglich Caſſerolen genannt werden. Die irdenen Töpfe ſind aber vorzuziehen, und dauern lange, wenn ſie mit eiſernem Drathe äußerlich, wie mit einem Netze, umflochten ſind. Denn die ſolchermaßen eingeflochtenen Töpfe bleiben immer noch brauchbar, und können nicht aus einander fallen, wenn ſie gleich Riſſe oder Borſten bekommen. Man kann auch in ſolchen Schmoltöpfen Kohl und Rüben kochen, die in kürzerer Zeit, als in offenen Töpfen, gahr werden.

13) Butter und Salz beym Kochen.

Ohne Butter und Salz können wir unſre Speiſen nicht wohlſchmeckend machen, und beyde dienen auch dazu, die Speiſen im Kochen zu erweichen. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß fettes Fleiſch der Butter zum Kochen nicht bedürfe.

Bey Gartengewächſen hat man der Vorſicht nöthig, die Butter nicht eher anzulegen, als bis ſie am Feuer einen Sud gehabt, oder den Anfang zum Sieden gemachet haben. Denn die Butter würde allzufrühe in die Zwiſchenräume der Gewächſe eindringen, daß ſie vom Kochen weniger zart und weich ausfallen würden. Dieſes iſt vornehmlich bey den Steckrüben, oder den kleinen Märkiſchen Rüben nöthig, die nicht recht weich werden wollen, wenn vor ihrem Anſieden ſchon Butter angeleget geweſen.

Je fetter das Fleiſch iſt, je mehr muß Salz angeleget, und ſolchem hiedurch ein ekelhafter Geſchmack benommen werden. Das Wildprät brauchet nur halb ſo viel Salz, als das zahme Fleiſch, weil ſolches ſchon von Natur mehr Salztheile in ſich hat. Es würde völlig überſalzen werden, wenn man ſo viel Salz, als an zahmes Fleiſch, daran thun wollte.

Wenn es uns um die Erhaltung der ſo ſchönen Farbe grüner Gartengewächſe zu thun iſt, z. E. des grünen Kohls, der Schnittbohnen ꝛc. ſo muß man ſofort, wie ſie ins Waſſer kommen, Salz anlegen, und ſie damit anſieden laſſen. Wird es ſpäter angeleget, ſo iſt die grüne Farbe der Gartengewächſe verſchoſſen, und eine ſehr matte, bleiche oder fahle Farbe veranlaſſet worden. Es iſt aber ſchön, dem Auge eben ſo ſehr eine Speiſe, als dem Gaumen, gefällig zu machen.

14) Braten.

In den Küchen der Könige und Fürſten wird auf die Braten ſo große Aufmerkſamkeit gerichtet, daß beſondere Bratenköche oder Bratenmeiſter angeſtellet werden, die ſich mit gar keiner andern Kocherey, als nur einzig und allein mit Braten, beſchäfftigen dürfen. Daher kömmt es denn auch, daß ihre Braten, die zugleich als die allereinfältigſte Fleiſchſpeiſe königlicher und fürſtlicher Tafeln anzuſehen ſind, die wohlſchmeckendſten ſeyn müſſen. Es iſt gar nichts mühſames, in der Küche des Mittelmannes eben ſo gute und wohlſchmeckende Braten zu haben. Es iſt aber nicht zu ſagen, wie ſehr nachläßig, oder unwiſſend, man dieſes Geſchäffte hieſelbſt hin und wieder betreibt. In manchen Häuſern iſt es nur ein ungefährer Zufall, wenn die Hausmutter etwa noch einen leidlichen Braten zu Tiſche bringt.

Mit

Mit einer ſchwarzen Rinde überzogenes, hartes oder zähes, ausgemärgeltes Fleiſch kann eine jede Bäuerinn bereiten, und ſich dabey vorſtellen, daß ſie einen delicaten Braten zuwege gebracht hat; und man muß ſich wundern, daß manche Hausmütter von gutem Herkommen einen ſo unrichtigen Bratengeſchmack annehmen; oder falls ſie anderswo guten Braten eſſen, nicht nachfragen können, wie ſie ihres Orts, in Anſehung des Bratens, Fehler ablegen ſolle, die ſogar der Geſundheit, wie unten wird gelehret werden, nicht zuträglich ſind. Kleines Geflügel, als Schnepfen, Krammetsvögel, Wachteln, Lerchen u. ſ. w., werden gemeiniglich am meiſten verhunzet; und dieſes geht ſo weit, daß man die Art des Fleiſches von andern gar nicht mehr unterſcheiden, und nur von der äußern Geſtalt des gebratenen Vogels noch allein angeben kann, daß es Schnepfe, Krammetsvogel oder Lerche ſeyn ſolle.

Ein guter Braten iſt ein ſolcher, der nicht ſo ſehr mit der Hitze angegriffen wird, bis die innern rothen Säfte ganz entfärbet, und völlig haben ausfließen müſſen. Dr. Unzer ſaget: Ein guter Braten muß ſo ſaftig ſeyn, daß er von gut ausgekochter Brühe ſtrotzet, und daß ſich dieſelbe, wenn man aus dem dicken Fleiſche einen Kegel heraus ſchneidet, in der Höhle ſchnell ſammlet, und einen kleinen Becher voll nahrhafter Brühe darſtellet.

Ich weiß es wohl, daß man in manchen Häuſern einen ſo, nach Art der Engländer, bereiteten Braten verwirft, wenn man vorgiebt: es ſey ekelhaft, rothes Blut in dem Braten zu ſehen, weil ſolches zugleich die Rohheit des Fleiſches veroffenbaren müſſe.

Es iſt wahr, man hat Recht, wenn völlig ungekochtes Blut in dem Braten ſich vorfindet, daß er

dieſerhalb ekelhaft, und nicht gahr ſeyn müſſe. Allein es wird auch nicht behauptet, daß ſolcher Braten im Engliſchen Geſchmacke ſey, oder ſeyn könne. Die, nach Dr. **Unzers** Vorſchrift, aus einem angeſchnittenen Braten, hervorſtrotzenden Säfte müſſen nicht blutroth, ſondern fleiſchfärbigt, oder incarnat ausſehen. Und die ſo gefärbten Säfe werden keinen rohen, ſondern einen gahr gewordenen Braten anzeigen.

Um nun den Braten ſo ſaftig zu machen, ſo muß er, wenn er an den Spieß geſtecket worden, nicht gleich zugebraten werden; das heißt: es muß das Feuer zuerſt ganz gelinde ſeyn, und nach und nach verſtärket werden. Denn, wenn die Hitze gleich im Anfange zu ſtark iſt, ſo wird die Oberfläche des Bratens alsbald eine zu ſtarke Rinde bekommen, und ſchwarz werden. Es ſoll aber ſolche äußere Rinde nicht hart und brüchicht, ſondern gelinde, die äußere Farbe des Bratens hergegen gelb oder bräunlicht, nicht aber ſchwarz ſeyn. Dieſerhalb muß auch dem Braten noch in der Folge nicht zu viele Hitze gegeben werden, weil er auch alsdenn noch ſchwarz, innerlich aber zu ſehr könnte ausgedörret werden.

So muß auch der Braten, zumal wenn er nicht geſpickt iſt, fleißig mit Butter begoſſen, und keine Stelle trocken gelaſſen werden. Denn die Butter muß ſo wohl ſich in den Braten hineinziehen, um ihn weich zu machen, als auch verhindern, daß ſich die innern Säfte des Bratens nicht zu ſehr herausziehen. Der Speck aber, womit der Braten zierlich durchzogen wird, hat gleiche Wirkung, und dienet zugleich dazu, den Geſchmack des Bratens zu erhöhen. Ein geſpickter Braten, wenn anders

der

der Speck nicht zu alt oder ranzicht iſt, wird allemal beſſer ſchmecken, als ein ſolcher, der nur mit bloßer Butter allein iſt begoſſen worden; und dieſes gilt vornehmlich in Anſehung des Wildpräts. Man vergleiche einen geſpickten Haſen, oder Hirſchbraten, mit einem ungeſpickten. Und mit vielen Braten von zahmen Thieren iſt es eben ſo.

Ein am Spieße bereiteter Braten iſt einem im Ofen gemachten gar ſehr vorzuziehen, und man muß es einem Kenner eben nicht ſagen dürfen, wenn er einen Braten koſtet, wie und wo er gemachet ſey. Er muß es gleich am Geſchmacke wiſſen und ſagen können. Ein Braten aus dem Ofen wird nie ſo ſaftig ſeyn können, als ein Spießbraten. Ein fetter Schweinebraten und Gänſebraten aus dem Ofen, können unter allen noch am erſten paſſiren. Aber beyde müſſen doch am Spieße noch beſſer für den Geſchmack ausfallen. Ein Kälberbraten im Ofen wird ein halb verdorbener Braten. Wenn er aufs öfterſte im Ofen begoſſen wird, ſo kann er noch mittelmäßig ſeyn. Und bey allem angewandten Fleiße, wird er dennoch einem Spießbraten nachſtehen müſſen.

Außer Spieß- und Ofenbraten haben wir noch Topfbraten, das ſind ſolche, die in einem verdeckten Gefäße bereitet werden. Sie kommen faſt einem gedämpften Eſſen gleich, und ſind eines ſehr kräftigen Geſchmacks, weil nichts von ihren Säften verfliegen kann.

Noch iſt eine Art der Braten, die man Roſtbraten nennt, das heißt Fleiſch, welches über Kohlen auf einem Roſte gebraten worden, und ſonſt auch unter den Namen Carbonade oder Grillade, bekannt ſind.

Die Roſtbraten ſind nur kleine Stücken Fleiſch oder kleines Geflügel, Würſte und Fiſche. Man muß ihnen anfänglich auch nur eine gelinde Hitze geben, von der man bey einigen Fleiſcharten, ſonderlich dem Hammel- und Schweinefleiſche, zu einer höhern fortſchreitet, daß ſie ganz zuletzt eine knuſperichte Rinde bekommen. Man pfleget auch wohl Ueberbleibſel eines großen Bratens, z. E. die Keulen eines Kalekuten oder einer Gans, zu röſten, die dadurch ſehr wohlſchmeckend werden. So ſchmecken auch den meiſten die Bratwürſte vom Roſte beſſer, als aus dem Tiegel, wenn man in der Küche recht damit umzugehen weiß.

Anweiſung

wie die Speiſen für den Tiſch des Mittelmannes zu bereiten.

Erſtes Kapitel.

Suppen.

Alle Speiſen, wie bereits oben geſaget worden, können in geringere oder gemeine, und in beſſere oder Gaſtſpeiſen, eingetheilet werden. Man muß hier, wenn von der Küche des Mittelmannes die Rede iſt, gemeine Speiſen eben nicht als ſolche anſehen, die nur allein fürs Geſinde gehören. Denn der gemeine Mann ißt mit dem Mittelmanne viele Speiſen, die ſich in den Hauptzuthaten einerley ſind; aber doch in der Bereitungsart, und in Nebenzuthaten verſchieden fallen. Man kann ſich, gleich einer Arnibalde, lächerlich machen, wenn man dieſen Unterſchied nicht kennt oder beobachtet.

Die Häuſer des Mittelmannes ſind ſich ungleich, und könnten noch in verſchiedene Klaſſen vertheilet werden. Denn es ſind Häuſer, die faſt täglich lauter Gaſtſpeiſen haben, und haben können; dagegen in andern Häuſern nur täglich geringere, und nur an wiſſen Tagen beſſere, oder ſo zu nennende Gaſtſpeiſen auf den Tiſch kommen. Jede Hausmutter muß alſo ſich, ihren Stand und Vermögen oder Einkünfte

 kennen,

kennen, um in Anſehung der gemeinen ſo wohl als der Gaſtſpeiſen das Schickliche nicht zu verfehlen. Es kann, im gegenwärtigen Unterrichte, nicht jedem Hauſe des Mittelmannes geſaget werden, was für ſelbiges paſſe oder nicht paſſe. So kann z. B. für manche Häuſer der niedrigen Claſſe eine Weißbierſuppe ſchon, in gewiſſen Umſtänden, für eine Gaſtſpeiſe gehalten, und damit eine Abendmahlzeit, oder wohl gar eine Mittagsmahlzeit angefangen werden; da eben dieſe Suppe in Häuſern der erſten Klaſſe, wenigſtens des Mittags, keine Gaſtſpeiſe ſeyn könnte. Es muß alſo dieſe Beurtheilung von jeder Hausmutter, immer in dem gegenwärtigen Unterrichte vorausgeſetzet bleiben, da man der Kürze wegen nur allein zwey Abtheilungen der Speiſen, nämlich in **gemeine** und in **Gaſtſpeiſen**, angenommen hat. Wie aber dieſes in Anſehung aller Speiſen beobachtet wird, ſo geſchieht ein gleiches nun mit den Suppen, die man in **gemeine** und in **Gaſtſuppen** nur unterſcheiden wollen.

1) Waſſerſuppe.

Es wird kochendes Waſſer in eine Schüſſel über dünne und breite Brodſchnitte gegoſſen, und mit Butter und Salze gewürzet.

1) Dieſe allerſimpelſte Suppe iſt eine **gemeine Suppe**, aber deshalb doch nicht verachtet. Sie wird von manchem Hausvater zur Veränderung gern gegeſſen, ohne daß ihn eben Gründe der Sparſamkeit, weil es eine ſehr wohlfeile Suppe iſt, dazu bewegen ſollten. Zuweilen ekelt Kranken vor allen künſtlichen Suppen; und dann iſt dieſe Waſſerſuppe für ſolche Kranke eine ſo geſunde als gefällige Suppe.

2) Ohne

2) Ohne viele Butter ſchmecket dieſe Suppe eben nicht. Auch muß lieber weißes als ſchwarzes Brod gewählet werden. Erſteres aber ſoll nicht klitſchicht ſeyn. Altes weißes Brod iſt das beſte dazu; doch muß man nicht zu viel nehmen, weil es gar ſehr aufquillet, und das Waſſer gleichſam verſchlingt, daß davon die Suppe zu ſteif oder zu dicke werden müßte.

2) Armenmannsſuppe, Bettelmannsſuppe.

Der Name der Suppe bringt es ſchon mit ſich, daß ſie eine gemeine ſeyn müſſe. Es wird die Oberrinde von ſchwarzem Brodte mit kaltem Waſſer, vieler Butter und hinlänglichem Salze, beygeſetzet, und allmählig bey gelindem Feuer gekochet, bis die Rinde, die in großen Stücken eingeleget worden, nun zerfällt und ſich zu krümeln anfängt.

1) Wenn die Rinde vom Brodte abgeſchnitten wird, ſo muß nicht viel Krume daran gelaſſen werden. Wenn die Rinde die Dicke des Mittelfingers hat, ſo iſt es genug. Unterrinde iſt untauglich, und muß gar nicht darunter genommen werden.

2) Keine einzige Suppe erfordert mehr Butter als dieſe, wenn ſie ſchmecken ſoll. Die Vielheit der anzulegenden Butter machet es, daß dieſe Suppe eben nicht die wohlfeilſte iſt.

3) Es iſt beſſer altes, als neugebackenes Brod zu nehmen; da letzteres leicht klitſchicht kochen kann. Denn die Rinde muß ſo mürbe kochen, daß ſie von ſelbſt zerfällt, und ſich krümelt. Geſchieht dieſes nicht, ſo iſt es eine nur ſchlecht ſchmeckende Suppe.

4) Eben deswegen muß die Oberrinde des Brodtes nicht zähe, ſondern hart und knorpelicht gebacken ſeyn. Und je brauner die Rinde, deſto beſſer ſchmecket die Suppe. Es iſt ſo gar beſſer, ſchwarz gebrannte, als blaſſe Rinde.

5) Dieſe Suppe iſt in den Städten wenig bekannt, da ſie auch, von ſchwarzem Bäckerbrodte, nicht nachgemachet werden kann. Da aber dieſe Suppe eine ſo nährende, wohlſchmeckende, und geſunde Suppe iſt, daß ſie von Kennern nicht zu viel gegeſſen werden kann, ſo müſſen Liebhaber dieſer Suppe in Städten recht grobes Bauerbrod auf dem Lande ſich erkaufen, oder ſich die Oberrinde, die lieber von Bauern als die Krume gemiſſet wird, geben laſſen, und ſolche auftrocknen, um eine ſo wohlſchmeckende und ungemein ſtärkende Suppe oft eſſen zu können. Denn wenn ſie recht bereitet iſt, ſo wird man ihrer nicht müde, wenn man ſie auch alle Abend eſſen ſollte.

6) An einigen Orten pfleget man auch, nächſt der Butter, noch ſüße Milch an dieſe Suppe zu gießen. Von dem ſchwarzen und ſauern Brodte aber muß die Milch gerinnen oder ſich käſen, welches doch aber auch nicht übel ſchmecket. Es iſt inzwiſchen die erſte Bereitungsart ſehr vorzuziehen.

3) Semmelſuppe.

Nimm einige ganze unzerſchnittene ſo genannte Hellinge-Semmel, laß ſie mit kaltem Waſſer aufkochen, und thue darauf Butter und Salz, ſo viel nöthig iſt, dazu.

1) Dieſe gemeine Suppe erfordert weniger Butter als die Waſſerſuppe Nr. 1, und wird beliebet, wenn man des Abends eine leichte verdauliche Speiſe genießen will.

2) Es

2) Es muß die Semmel ganz gelaſſen, und nicht im Topfe oder in der Schüſſel zerrieben werden. Der Topf muß daher, darinn ſie gekochet wird, weiträumig genug ſeyn, weil ſie ſehr aufquillet. Man muß auch zuſehen, daß die Semmel nicht klein koche, und ſo viel möglich ganz in die Schüſſel komme. Wenn die Semmel nicht aufgequollen, ſondern ſo geblieben iſt, wie ſie in den Topf kam, und daher auch inwendig klitſchicht iſt: ſo iſt die Suppe weniger ſchmackhaft und anſehnlich. Dieſes letztere kann auch daher kommen, wenn man das Waſſer, durch ein zu ſtarkes Feuer, auf einmal in eine allzujählinge Hitze gebracht hat.

3) Noch iſt auch dieſes eine ſimple Semmelſuppe, wenn man die Semmel, in kleine Stücken zerſchnitten, mit Waſſer, Butter und Salze gekochet hat.

4) Bierſuppe.

Auf in Würfeln geſchnittenes Brod wird Bier gegoſſen, geſotten, und Butter, ganz zuletzt aber Ingwer hinzugethan.

1) Wenn dieſe gemeine Suppe, wie ſie jetzt beſchrieben, beſſer ſchmecken ſoll, ſo wird nicht weißes, ſondern ſchwarzes grobes Brod dazu genommen.

2) Einige pflegen Zucker anzuthun. Andre aber, denen es um bloße Simplicität eigends bey dieſer Suppe zu thun iſt, wollen ſie nicht ſüße eſſen; welches auch wohl beſſer iſt, wenn zumal bitter Bier iſt genommen worden. Hat man denn grobes ſchwarzes Brod eingebrocket, ſo gehöret viel Butter dazu. Statt des Ingwers wird auch

wohl Pfeffer genommen. Das erſte Gewürz aber hat in dieſer Suppe den Vorzug.

3) Eine **Bierſuppe mit Eyern** iſt dieſe, daß, ſo bald das Bier am Feuer laulicht geworden, weiß **Brod** eingebrocket, und wenn das Bier heiß geworden, Eyer angequerlet werden. Fehlet es nach Beſchaffenheit der Jahreszeit an Eyern, ſo kann man ſüße Sahne oder Rohm angießen, wenn das Bier vom Feuer genommen wird. Beſſer aber ſchmecket die Suppe, wenn Eyer und ſüße Sahne zuſammen genommen, und unter einander gequerlet werden. Dieſe Bierſuppe mit Eyern pfleget man gemeiniglich mit Zucker zu verſüßen, auch das weiße Brod in möglich kleine Würfel zu zerſchneiden. Das Bier zu dieſer Suppe aber muß nicht kochen, weil ſonſt alles Brod zu Grunde gehen würde.

5) Weißbierſuppe.

So bald Weißbier oder Breyhahn an zu ſieden fängt, muß die in Würfel geſchnittene Semmel oder weißes feines Roggenbrod zugeſchüttet, Eyer aber mit ſüßer Sahne abgequerlet, nebſt Zucker und Zimmet hinzugethan, und wenn die Suppe in der Schüſſel iſt, noch mit zerſtoßenem Zimmet etwas dicke überſtreuet werden.

1) Man muß dieſe Suppe mit Zucker nicht zu ſehr verſüßen, ſonſt gewinnt ſie einen gar matten Geſchmack.

2) Die Suppe wird verbeſſert, wenn etwas Wein, der aber nicht rother ſeyn muß, dazu genommen worden.

In vielen Häuſern kann dieſe Suppe ſchon als eine **Gaſtſuppe** angeſehen werden. Sie iſt ſehr gebräuch-

gebräuchlich, wenn ein Gericht Salzfiſche darauf folgen ſoll.

6) Osterſuppe, Schwediſche Suppe.

Die Osterſuppe heißt auch eine Schwediſche Suppe, weil ſie in Schweden häufig und gern gegeſſen wird. Nehmet das Gelbe von Eyern, querlet es mit ſüßer Milch wohl zuſammen, gießet etwas Bier dazu, und laſſet die hinzugefügten Semmelbrocken weich ſieden. So bald die Suppe in dem Keſſel aufgiſcht, muß ſie abgenommen, und mit Zucker und Zimmet gewürzet werden. Wenn ſie in der Schüſſel iſt, muß die Suppe noch mit Zimmet etwas dicke überſtreuet werden.

1) Dieſe Suppe muß bald, nachdem ſie aus dem Keſſel gekommen, gegeſſen werden; weil ſie leicht zu dicke wird, wenn ſie lange ſtehen ſoll. Man hat ſich daher auch mit den Semmelbrocken in Acht zu nehmen, daß ihrer nicht zu viel in die Suppe kommen, und ſie zu dicke oder ſteif machen.

2) Dieſe Suppe paſſiret als eine Gaſtſuppe in manchen Häuſern, und ſie iſt ſehr nährend, und ſo ſättigend, daß man nicht zu viel eſſen muß, um Appetit zu den folgenden Gerichten zu behalten. Sie wird daher gern gewählet, wenn der Tiſch unverhofft zu ſtark beſetzet würde, und die Gerichte etwa zu der Menge der Tiſchgäſte nicht völlig zuzureichen ſcheinen. Es kann auch dieſe Suppe verbeſſert werden, wenn nebſt dem Biere noch etwas weißer Wein zugegoſſen wird. Man nimmt übrigens nur braunes Bier, wenn es nur ſüße iſt. Wäre es aber bitter Lagerbier, ſo müßte deſſen deſto weniger genommen werden, damit der bittre Geſchmack nicht zu ſehr hervorſteche.

7) Kümmelſuppe, Bierſuppe mit Kümmel.

Man kochet ganz fein geſtoßenen Kümmel in Bier, mit zerriebenem Brodte, Butter und Zucker, worunter zuletzt einige Eyer angequerlet werden.

1) Dieſe Suppe gehöret auch unter die gemeinen, und wird theils Mittags, theils Abends, gegeſſen; wenn etwa eine blähende, oder etwas unvertragſame Speiſe folgen ſoll, oder dergleichen ſchon des Mittags da geweſen iſt, und des Abends durch eine Kümmelſuppe verbeſſert werden ſoll.

2) Um eben dieſer Urſache willen kann unter guten Freunden, mit denen man vertraulich umgeht, doch dieſe Suppe auch wohl eine Gaſtſuppe werden, wenn man von ſeinen Freunden weiß, daß ſie auf dieſe Suppe halten, und ſie zur Stärkung des ſchwachen Magens gern und oft genießen.

3) Die Kümmelſuppe erfordert braun Bier, und ſie ſchmecket ſchlechter, wenn aus Mangel dieſes braunen Bieres weißes genommen werden muß. Bitter Lagerbier aber will auch nicht recht paſſen. Es muß ſolches nur durch den Nothfall, wenn kein andres zu haben iſt, entſchuldiget werden.

8) Mehlſuppe.

Wenn das Waſſer kochet, ſo wird feines Waizenmehl, nebſt Butter und Salz, eingerühret, und ſo lange gekochet, bis der rohe Mehlgeſchmack vergangen iſt. Auch muß die Butter mit dem Mehle zugleich in den Topf kommen, damit ſie gleichfalls nicht roh ſchmecke.

1) Dieſe Suppe iſt auch eine gemeine Suppe, wird aber, weil ſie ungekünſtelt iſt, und eben ſo gut ſchmecket, als ſie der Geſundheit zuträglich iſt, in vielen Häuſern des Abends gern gegeſſen.

2) Es wird in dieſe Suppe kein Brod gebrocket, daher ſie zwar nicht allzudünne, aber auch nicht ſo ſteif ſeyn muß, daß ſie einem Breye gleiche.

3) Man muß bey dieſer Suppe, wie bey den meiſten ſimpeln Suppen, in welche keine hervorſtechende Zuthaten kommen, alte und nach dem Faß ſchmeckende Butter ja nicht nehmen, damit ſie keine verdorbene Suppe werde.

4) Eben dieſe Suppe heißt eine **Klümperſuppe**, wenn das Mehl mit kaltem Waſſer eingeſprenget, dieſes eingeſprengte Mehl aber zwiſchen den Händen in länglichte Striemelchen loſe gerieben oder gedrehet, und ſodann in kochendes Waſſer gethan wird, um darinn gahr zu kochen. Dieſe Klümperſuppe will manchen mehr gefallen; allein die erſtere verdienet doch als eine Abendſuppe deshalb den Vorzug, weil ſie leichter zu verdauen iſt.

5) Diejenigen, die Liebhaber von Milchſpeiſen ſind, kochen dieſe Suppe mit Milch, und laſſen das Waſſer weg. Es kömmt hiebey auf die Vertragſamkeit mit andern Speiſen an. Denn wenn etwa ſaure Speiſen darauf folgen ſollten, ſo müßte man ſich allein an die vorhergehenden Bereitungsarten der Mehlſuppe ohne Milch halten.

6) Wenn bey allen Suppen des anzuthuenden Salzes nicht gedacht wird, ſo iſt ſolches bey allen doch von ſelbſt zu verſtehen; die Weinſuppen, auch Kirſch- und Pflaumenſuppen ausgenommen, die ohne Salz gelaſſen werden.

9) Peterſilienſuppe.

Nachdem die Peterſilie fein gehackt worden, ſo thut man ſie in kochend Waſſer, und wenn die eingelegten Semmelbrocken erweichet ſind, nimmt man ſie

mit

mit einem Löffel behende heraus, querlet einige Eyer daran, und thut die Semmelbrocken wieder dazu. Nun darf die Suppe nicht wieder ans Feuer kommen, ſondern ſie wird aufgethan und gegeſſen, damit ſie nicht erkalte.

1) Dieſe gemeine Abendſuppe kann dergeſtalt bereitet werden, daß auf ein Quart oder eine Kanne Waſſer ſechs Eyer genommen werden.

2) Das Salz wird vor der Peterſilie angeleget, damit ſelbige nicht von der grünen Farbe abſchieße. Die Butter aber kömmt mit der Semmel zugleich in den Topf, damit dieſe von der Butter fein durchzogen werde.

3) Wenn die Semmel nicht aufläuft, ſondern klitſchicht iſt, ſo ſchmecket die Suppe nicht allzugut. Man ſoll daher ein Paar Brocken zuerſt in dem Topfe verſuchen, um ſeiner Sache zuvor gewiß zu werden. Denn es iſt der ungekochten Semmel nicht abzuſehen, ob ſie ſich werde von kochendem Waſſer auflöſen laſſen. Man hält dafür, daß Waizen, der in bloßem Schafmiſte erwachſen, ſolche Semmel gebe, die durch Sieden oder Kochen klitſchicht wird. Ein Gleiches ſoll auch der Waizen thun, der in der Scheune zu unterſt auf der platten Erde gelegen, und gemeiniglich die Unterlage genannt wird.

10) Körbelſuppe.

Die Körbelſuppe iſt auch nur eine gemeine Suppe, und wird wie die Peterſilienſuppe gemachet. Man kann ſie aber etwas verändern, wenn man geröſtete Semmelſcheiben in die Schüſſel leget, und die Suppe darüber gießt. So nehmen auch einige nur das Gelbe von Eyern, und laſſen das Weiße weg.

Wenn

Wenn man aber nicht Eyer anquerlen will, ſo werden verlorne Eyer dazu genommen.

11) Sauerampferſuppe.

Junger Sauerampfer wird von ſeinen Stengeln und Ribben abgeſtreift, gröblich gehackt, mit Salz, Muskatenblumen und etwas Zucker in Rindfleiſchbrühe gekochet, und über geröſtete Semmelſcheiben in eine Schüſſel gegoſſen. Statt der Semmel können auch verlorne Eyer genommen werden. Es gehöret dieſe Suppe unter die **gemeinen**, und kann nur ſehr ſelten eine Gaſtſuppe werden.

12) Kräuterſuppe mit verlornen Eyern.

Zu dieſer Suppe wird eine Brühe von Rindfleiſch, oder alten Hühnern erfordert, um kräftig zu ſchmecken. Einige nehmen auch die Brühe von Kalbfleiſch, die aber den vorgedachten nicht gleich kömmt. Man kochet in der Brühe allerley junge Kräuter gahr, und würzet ſie mit Salz und Muskatenblumen. Der eßbaren Kräuter nimmt man ſo viel, als man zuſammenbringen kann, z. E. Körbel, Spinat, Portulak, Dragun, Sauerampfer, Blätter von Erbſen, Spargel, junge Mohrrüben und junge Paſtinaken. Sind dieſe Kräuter und Wurzeln weich gekochet, ſo läßt man die aufgeſchlagenen Eyer in die Suppe, eines nach dem andern, hineinfallen, und in ſelbiger aufſieden, damit ſie etwas erhärten.

1) Dieſe Kräuterſuppe iſt eine **Gaſtſuppe**, mit der eine Mittagsmahlzeit angefangen werden kann.
2) Sie iſt eine nur angenehme Suppe zur Frühjahrszeit, weil manche dieſer Kräuter, ſpäter hinaus, ſich nicht mehr ſo weich ſieden laſſen, auch dann nichts neues mehr ſind.

3) Mit

3) Mit dem Sauerampfer hat man ſich vorzuſehen, daß deſſen nicht zu viel genommen, und der Suppe ein ſaurer Geſchmack zugezogen werde. Denn wenn man die Säure mit Zucker zu brechen gedächte, ſo gienge der natürliche Geſchmack der Kräuter verloren, worauf es doch bey dieſer Suppe vornehmlich ankömmt.

4) In einigen Häuſern wird kein Fett vom Fleiſche an den Suppen gegeſſen. Wenn daher ſolches Fett von den Fleiſchbrühen zurückgelaſſen worden, ſo muß Butter an die Suppe geleget werden.

5) Wenn die verlornen Eyer weniger hart in der Suppe ſeyn ſollen, ſo hat man einen noch andern Weg, ſelbige zu bereiten. Es wird dieſe andre Bereitungsart ſolcher verlorner Eyer, mit welchen auch manche Schüſſeln garniret werden, unten noch beſonders angeführet werden.

13) Erbsſuppe.

Die Ueberbleibſel eines Erbſengerichts werden gemeiniglich zu dieſer Suppe angewendet. Von dieſen Erbſen nimmt man ſo viel, als man glaubt, daß ſie zur Suppe hinlangen, in einem Durchſchlage, gießt kochendes Waſſer darauf, damit alle Erbshülſen zurückbleiben, und nicht in die Suppe kommen mögen. Man ſetzet hierauf dieſe durchgeſtrichene Erbſen wieder zum Feuer, thut Semmelbrocken, Butter, Pfeffer und Salz, ſo viel nöthig iſt, hinzu, und giebt die Suppe auf, wenn die Semmel erweichet iſt.

1) Eine ſo gemeine Suppe, als die Erbsſuppe iſt, wird in den meiſten Häuſern dennoch gern gegeſſen. Sie kömmt auch wohl des Mittags ſchon auf den Tiſch, wenn Vorkoſten folgen ſollen, die blähend ſind, z. E. Kohl, gebacken Obſt u. ſ. w.

Denn

Denn da vieler geſtoßener Pfeffer in die Suppe kommt, ſo wird der Magen davon gut bereitet, eine nachfolgende ſo zu nennende widerſpenſtige Speiſe zu überwältigen. Die Hausmuttter muß alſo dieſe, und alle andre Suppen, mit andern Speiſen in gute Verbindung zu bringen ſuchen.

2) Die Erbsſuppe muß in Anſehung der Erbſen und der Semmelbrocken, auch recht getroffen werden, damit ſie nicht zu dicke oder zu ſteif ausfalle. Sonſt kann ſie leicht in ein Gemüſe ausarten. Sie muß daher auch gleich nach dem Anrichten auf den Tiſch kommen. Denn je länger ſie ſteht, deſto dicker wird ſie.

3) Anſtatt der Semmel wird auch in manchen Häuſern nur weißes, in dünne Schelfen geſchnittenes Roggenbrod gewählet, welches auch faſt kräftiger ſchmecket.

4) Wenn Sellery unter dieſe Suppe mit weich gekochet worden, ſo ſchmecket ſie noch beſſer.

5) Es wird die Suppe verbeſſert, wenn die in Würfel geſchnittene Semmel, ehe ſie in die Suppe gethan wird, in Butter hart oder knorpelicht gemachet worden. Zu dieſem Zweck muß Butter in einem Tiegel oder Pfanne über Kohlen zerlaſſen, die Semmelbrocken hineingeſchüttet, und darinn hart gebacken oder gebraten werden. Einige nehmen mit der Semmel aber einen kürzern Weg, wenn ſie ſolche ohne Butter in Scheiben röſten, und die Suppe darüber gießen.

6) Die Erbsſuppe iſt eine überaus ſättigende Suppe, mit welcher ſich die Hausmutter ſehr helfen kann, wenn ſie vermeynet, daß die nachfolgenden Gerichte, an und für ſich ſelbſt, zur Sättigung nicht zulangen könnten.

7) Aus eben dieſem Grunde iſt die Hausmutter zuweilen in der Nothwendigkeit, auch eine Gaſtſuppe daraus zu machen; ſie muß aber ſodann nach der Anmerkung Nr. 5. bereitet werden.

14) Bohnenſuppe.

Weiße, trockne, und von allen ſchwarzen oder bräunlichen ausgeleſene Bohnen, werden in kaltem weichen Waſſer beygeſetzet, und, nachdem ſie halb gahr ſind, noch Rindfleiſchbrühe hinzugegoſſen, und zuletzt Thymian, oder Mayeran und Peterſilie hinzugefüget.

1) Wenn man keine Rindfleiſchbrühe zur Hand hat, ſo muß man die Bohnen freylich laſſen wie ſie ſind; ſie ſchmecken aber alsdenn weniger kräftig, und man muß ihnen dieſerwegen mit deſto mehr von obgedachten Gewürzkräutern, und guter May- oder Krautbutter nachhelfen.

2) Man muß zuſehen, daß die Suppe etwas ſemiſch ſey; damit ſie nicht, wie man ſaget, zu nackend ſchmecken möge.

3) Die Bohnenſuppe iſt niemals mehr als eine gemeine Suppe, und zwar des Mittags. Sie ſättiget aber ſehr, und kann gebrauchet werden, wenn zu leichte Speiſen, als Salz- oder Bratfiſche, nur noch den Reſt der Mahlzeit ausmachen ſollten.

4) Eben dieſe Suppe iſt in den Sommer- und Herbſtmonaten nicht ſonderlich Mode. Im Winter und Frühjahre wird ſie mehr gegeſſen.

15) Habergrützſuppe.

Dieſe ſo geſunde als angenehme Suppe ſetzet eine Grütze voraus, die aus geſottenem Haber gemachet worden.

worden. Denn es iſt auch Grütze, die aus ungeſottenem Haber gemachet wird. Dieſe iſt unſchmackhafter als jene. Man kochet aber die Habergrütze mit kaltem Waſſer, läßt ſie durch einen Durchſchlag oder Haarſieb, damit Hülſen und Körner zurück bleiben, ſetzet die ſo abgeſeihete Suppe gegen das Feuer, damit die Semmelbrocken erweichen, mit welchen zugleich die Butter angethan wird.

1) Anſtatt der Semmelbrocken nehmen einige nur weiß Roggenbrod, in breite Schelfen zerſchnitten, worüber die Suppe in die Schüſſel ausgegoſſen wird. Man muß weder zu viel Semmel noch Brod nehmen, weil ſonſt die Suppe zu dicke werden kann, wenn eines oder das andre ſehr aufquillt. Brod in dieſer Suppe ſchmecket nicht übel, iſt auch kräftiger als die Semmel. In beyden Fällen hat man nur eine **gemeine Suppe**, die Mittags und Abends gegeſſen wird.

2) Eine **Gaſtſuppe** hat man, wenn geſottene Mandeln, von ihren Hülſen befreyet, auf einem Reibeiſen zart zerrieben, Butter und Zucker aber, nebſt zerrührten Eyerdottern, zu der gekochten und abgeſeiheten Habergrütze gethan werden. Nachdem dieſe Zuthaten hinzugekommen, darf die Suppe nicht mehr kochen; und da noch Korinthen zugethan werden, ſo muß man ſie in Waſſer beſonders kochen, daß ſie auflaufen, worauf ſie abgeſeihet, und mit der Suppe vereiniget werden. Auf dieſe Weiſe bleibt die Suppe ungefärbet, und man nimmt deſto mehr Korinthen, weil keine Semmelbrocken hineinkommen. Das Weiße der Eyer wird deshalb weggelaſſen, weil es leicht zuſammenläuft, und länglichte Zaſern verurſachen kann, die manchem ekelhaft ſind.

Wenn aber das Weiße der Eyer zurückbleibt, ſo kann ſolches zu einem andern Gebrauch, etwa zu Eyerkuchen ꝛc. verſparet werden. Dieſe Gaſtſuppe aber fängt gemeiniglich das Abendeſſen an, doch kann ſie auch, in Ermangelung einer andern, des Mittags genommen werden. Uebrigens verträgt ſich dieſe Suppe mit allen darauf folgenden Speiſen.

3) Noch pfleget man auch, wenn friſche Eyer fehlen, eben dieſe Gaſtſuppe mit Semmelbrocken, die in Butter gebraten oder geröſtet worden, zu machen; dann ſteht ſie aber in geringerm Anſehen, als die vorhergehende.

4) Man muß ſich bey dieſer Suppe ſehr vor älterichtſchmeckender Butter hüten, als wodurch ſie ohnfehlbar verdorben wird. Denn es iſt hier keine Zuthat von Gewürze, die den übeln Geſchmack der alten Faßbutter vertilgen könnte.

5) Wenn man genöthiget iſt, die Habergrütze zu kaufen, und doch die geſottene allein die wohlſchmeckende iſt; ſo muß man die rohe Grütze beym Einkauf zu unterſcheiden wiſſen, indem betrügeriſche Leute auch ihre ungeſottene Grütze für geſottene gern auszugeben pflegen. Die geſottene Habergrütze ſieht bräunlicht aus, welches daher kömmt, daß ſie in einem Ofen, oder auf Horden, nach dem Sieden hat müſſen gedörret werden. Die ungeſottene Habergrütze aber erſcheint ganz weiß, iſt auch mit weißem Mehlſtaube behängt, der, wenn man darinn rühret, ſich auch an die Hände oder Finger anſetzet. Auch muß die geſottene Habergrütze im Kochen ſehr aufquellen, welches bey der andern nicht geſchieht; weil erſtere durch das Dörren ſehr eingetrocknet iſt.

16) Hei-

16) Heidegrützſuppe, Buchwaizengrützſuppe.

Man läßt dieſe Heidegrütze mit ſüßer Milch ankochen, und wenn ſie weich genug iſt, ſo thut man Butter und Salz dazu.

1) Dieſe Suppe iſt überall eine **gemeine Abendſuppe**, und wird keine Semmel oder Brod eingebrocket, da die Grütze deren Stelle ſchon vertritt.

2) Die Heidegrütze iſt gemeiniglich dreyerley Art: grobe, mittlere, und ganz feine. Die ganz feine kömmt nur auf den Herrntiſch. Sie iſt eine vertragſame Suppe, wenn etwa Salzfiſch, oder andre, nicht ſaure oder blähende Speiſen darauf folgen.

3) Wenn es, wie in Städten, an ſüßer guter Milch fehlet, oder die Suppe vertragſam mit ſauren und blähenden Speiſen ſeyn ſoll; ſo wird die Grütze in bloßem Waſſer gekochet, und mit Salz und vieler Butter gefettet. Man muß ſich aber auch hier vor übelſchmeckender Butter hüten, weil ihr Geſchmack über die Grütze ſehr hervorſticht.

17) Graupenſuppe.

Die Graupen ſetzet man mit kaltem Waſſer ans Feuer, und gießt, wenn ſie halb gahr gekochet ſind, dieſes Waſſer ab, ſtatt deſſen nun ſüße Milch aufgegoſſen wird, worinn die Graupen vollends gahr kochen müſſen, wenn noch Butter und Salz iſt angeleget worden.

1) Dieſe **gemeine Suppe**, weil ſie mit Milch gekochet wird, verträgt ſich nicht zu allerley Speiſen, weshalb ſie in rechte Verbindung zu bringen iſt.

2) Die Graupen ſind entweder Gerſten- oder Waizengraupen. Die erſtern müſſen von der kleinern Art ſeyn, an denen die Hülſen in der Mühle wohl

abgeſchliffen worden. Denn, wenn ſich noch Hülſen daran im Eſſen unterſcheiden laſſen, ſo müſſen ſie vom Herrntiſche weggelaſſen werden. In guten Ländern will das Geſinde kaum daran, dergleichen hülſichte Graupen zu eſſen.

3) Wenn feine Graupen mit Rindfleiſchbrühe, auch mit Hühner = und Kalbfleiſchbrühe gekochet werden, ſo hat man daran eine Gaſtſuppe. Man würzet ſie mit Muskatenblumen, auch mit Sellery oder Peterſilienwurzeln, auch Spargel. Man kann ſie, auf geröſtete Semmelſcheiben, in die Schüſſel oder Terrine gießen, darinn die Semmelſcheiben erweichen. Einige pflegen auch Eyer anzuquerlen, man muß aber zuſehen, damit von dem Weißen der Eyer nicht lange Zaſern die Suppe verunzieren. Auch können verlorne Eyer, wie bey der Kräuterſuppe Nr. 12. geſaget worden, zu dieſer Suppe genommen werden.

18) Hirſeſuppe.

Gemeiniglich wird das Ueberbleibſel eines Hirſemußes, oder eines mit Milch gekochten Hirſegerichts, zu einer Suppe genommen. Dieſe Hirſe wird mit ſüßer Milch und etwas Butter gekochet, und Semmelbrocken dazu gethan.

1) Es iſt dieſe Suppe nur eine gemeine, und wird nur des Abends gegeſſen. Man hat ſie, wie alle übrige Milchſuppen, auch mit andern Speiſen ſo zu verbinden, daß ſie ſich vertragen können.

2) Dieſe Suppe muß nicht zu dicke gemachet werden, da ſie mit vieler Milch gekochet, und Brocken dazu genommen werden.

3) Hätte man keine Ueberbleibſel eines Hirſegerichts, und wollte doch zur Veränderung dieſe Suppe eſſen;

eſſen; ſo müßte man dazu die Hirſe eigends ſo kochen, wie ſie unter den Vorkoſten beſchrieben iſt. Da aber zu einer Suppe nur wenig erfordert wird, ſo wäre es zu weitläuftig, um einer Suppe willen doch Hirſe kochen zu wollen.

19) Pflaumenſuppe.

Um von grünen oder friſchen Pflaumen Suppe zu kochen, muß man recht reif und ſüß gewordene Pflaumen ausſuchen, von denen ſich die Steine gut auslöſen laſſen. Dieſe werden daher aus den Pflaumen genommen und weggeworfen, die Pflaumen aber mit Waſſer gekochet, mit Nelken gewürzet, und wohl geröſtet Brod dazu gethan.

1) Dieſe gemeine Suppe wird gewöhnlichermaßen nur des Abends gegeſſen, und um der Vertragſamkeit willen mit andern Speiſen muß eben das bemerket werden, was von den Milchſuppen iſt geſaget worden.

2) Die Pflaumen müſſen ſo lange kochen, bis die Suppe ſemiſch geworden, ſonſt ſchmecket ſie wäſſericht, und iſt eine ſchlechte Suppe.

3) Es muß weder Butter noch Salz angeleget werden.

4) Geröſtet Brod wird um der Geſundheit willen genommen, weil ſolches anhält, da die Pflaumen, an und für ſich, den Leib zu ſehr öffnen können. Auch nehmen viele ſchwarzes ſaures Brod zu dieſer Suppe, weil ſolches, wenn die Pflaumen ſehr ſüß ſind, den Geſchmack erhöhet, wie ſolches von aller Säure geſchieht, wenn ſie zu dem Süßen hinzugeſetzet wird.

5) Auch von trocknen oder gebackenen Pflaumen wird eine gemeine Suppe gemachet, deren Be-

reitungsart mit der Suppe von grünen Pflaumen völlig gleich iſt. Der Unterſchied iſt allein, daß die Steine der trocknen Pflaumen, vor dem Kochen, nicht ausgemachet werden.

6) Man machet aber doch auch von trocknen Pflaumen folgende Gaſtſuppe. Man begießt die Pflaumen, die von der möglich beſten und größten Art ſeyn müſſen, mit ſehr heißem Waſſer, und läßt ſie ſo lange darinn liegen, bis ſie aufquellen. Dieſe ſo aufgelaufene Pflaumen werden aufgeſchnitten, von ihren Steinen entlediget, das Fleiſch der Pflaumen länglicht zerſchnitten, mit nicht allzuvielem Waſſer angekochet, und hierauf mit äußerſt fein geſchnittenen Zitronſchalen, Zimmet und Cardemom, Zucker und Korinthen vollends gahr gekochet; endlich aber Wein und zerriebenes Brod, damit die Suppe etwas ſemiſch ſey, hinzugethan, und über geröſtetes Brod in eine Schüſſel ausgegoſſen, daß letzteres darinn erweichen müſſe. Dieſe Gaſtſuppe iſt gemeiniglich eine Abendſuppe, doch kömmt ſie auch zuweilen des Mittags auf den Tiſch, wenn ſalzigte Speiſen darauf folgen ſollen. Es kann auch eben dieſe Gaſtſuppe in warmen Tagen kalt gegeſſen werden, weshalb man ſie einige Stunden vor der Mahlzeit kochen, und ſie an einem kühlen Orte zum Kaltwerden hinſtellet. Eben dieſes geſchieht auch mit der Suppe von grünen Pflaumen, die von manchen lieber kalt, als warm gegeſſen wird.

20) Kirſchſuppe.

Zur Kirſchſuppe werden recht reif gewordene ſaure Kirſchen erwählet, die mit Waſſer und klein geſtoßenem Zimmt gekochet, und wie die Pflaumenſuppe über

über geröſtet Brod, oder auch Semmel, in die Schüſſel ausgegoſſen werden.

1) In Gegenden, wo die Kirſchen ſelten ſind, iſt dieſe Suppe eine Gaſtſuppe.

2) Auch wird von vielen in dieſer Suppe Zucker beliebet, worinn aber Maas gehalten werden muß, daß ſie nicht zu ſüße werde.

3) Eben dieſe Kirſchſuppe wird noch lieber, an heißen Sommertagen, kalt als warm gegeſſen.

4) Wenn die Kirſchſuppe angerichtet wird, ſo ſtreuet man noch zerſtoßenen Zimmt oben darüber.

5) Es hat auch dieſe Suppe mit der Pflaumenſuppe dieſes gemein, daß ſie mit Butter und Salz nicht ſchmecket; daher beydes weggelaſſen wird.

6) Auch von trocknen oder gebacknen Kirſchen wird Suppe bereitet. Man theilet die Kirſchen in zwey Theile, davon der eine noch trocken, mit den Steinen klein geſtoßen, und mit etwas braunem Mehle vermenget, zu dem andern Theile der in Waſſer kochenden Kirſchen hinzugethan wird. Dieſes aber geſchieht ſo, daß die zerſtoßenen Kirſchen in einem Durchſchlage genommen, kochendes Waſſer darauf gegoſſen, abgeſeihet, und die Steine zurückgelaſſen werden müſſen. Nun muß man noch ein wenig Wein, möglichſt fein geſchnittene Zitronſchalen, Zucker, Zimmt und Cardemom anthun, und die Suppe über geröſtetes Brod, oder geröſtete Semmelſcheiben gießen, und von der Suppe durchziehen laſſen, ehe ſie auf den Tiſch getragen wird. Dieſe Gaſtſuppe kann ebenfalls kalt gegeſſen werden, und wird mit klein geſtoßenem Zimmt überſtreuet. Mit der Pflaumenſuppe ſo wohl, als mit der Kirſchſuppe, ſieht die Hausmutter, außer der Verbindung mit der gegenwärtigen Abendmahlzeit, auch zurück auf

die des Mittags genoſſenen Speiſen. Wenn daher z. E. des Mittags Erbſen, Hering, Pökel- und Räucherfleiſch und andre dergleichen hart verdauliche und zugleich Durſt erregende Speiſen ſind gegeſſen worden, ſo harmoniren dieſe Suppen nun vortrefflich des Abends mit der Mittagsmahlzeit.

7) In einigen Häuſern geht man mit den friſchen oder grünen (nicht unreifen) Kirſchen eben ſo um, daß man ſie alle mit einander zerſtößt, und wie die trocknen Kirſchen kochet. Dieſe Verfahrungsart aber mit den grünen Kirſchen will nicht allen gefallen; weil ſie ſchon mehr ins Weitläuftige geht, und nur Köchen oder Köchinnen überlaſſen wird. Denn da die ſauren Kirſchen eben zur Aerndtezeit reif ſind, ſo kann die Hausmutter, nebſt den Ihrigen, nicht verdacht werden, wenn ſie alles, was zu mühſam iſt, zurückſetzet und ſich in die Zeit ſchicket.

21) Heidelbeerſuppe.

Die Heidelbeeren müſſen wohl verleſen, gewaſchen, und eben ſo gekochet, gewürzet, und über geröſtete Semmelſchnitten gegoſſen werden, wie die Suppe von gebackenen Kirſchen. Sie iſt aber leichter zu bereiten, weil hier nichts zu zerſtoßen, und mittelſt eines Durchſchlages abzuſeihen iſt. Man hat daran eine Gaſtſuppe, die dieſes vor der Kirſch- und Pflaumenſuppe voraus hat, daß ſie ſich mit allen Speiſen verträgt; weil die Heidelbeeren eine ſo anhaltende Kraft haben, daß auch Bauchflüſſe damit geſtopfet werden. Wer zu Verſtopfungen geneigt iſt, muß dieſe Suppe weder zu viel auf einmal, noch zu oft eſſen. Sie wird auch kalt gern gegeſſen. Hin und wieder werden auch die Heidelbeeren zu einer Suppe mit Milch gekochet, mit welcher ſie ſich wohl vertragen.

22) Reisſuppe.

Wenn von einem, zu einer vorhergehenden Mahlzeit, mit Milch gekochten Reisbreye etwas übrig geblieben: ſo wird mit Milch eine Abendſuppe davon gemacht. Ihre Bereitungsart iſt der Hirſeſuppe Nr. 18. völlig gleich, und ſie ſteht mit ſelbiger in einerley Werthe. Reisſuppe von Fleiſchbrühe aber kömmt mit der Graupenſuppe Nr. 17 überein, und ihrer wird unten noch mit mehrerm gedacht werden.

23) Schwadenſuppe.

Der Schwaden wird zuerſt in Waſſer aufgeſotten, und wenn er darin nun aufgequollen iſt: ſo gießt man das Waſſer reine ab, und bringt ihn, mit ſüßer Milch und etwas Butter, zum Feuer, und kochet ihn gahr, wenn er noch zuletzt mit etwas Zucker und klein geſtoßenem Zimmt iſt gewürzet worden.

1) Die Schwadenſuppe iſt eine Gaſtſuppe, welche auch mit andern Speiſen eben nicht unvertragſam iſt, weil der Schwaden eine etwas anhaltende Kraft beweiſt.
2) Es wird auf die Perſon etwa eine gute halbe Hand voll roher Schwaden genommen, und iſt dieſe Frucht ſehr ſättigend; weshalb die Hausmutter, in Anſehung der nachfolgenden Speiſen, mit dieſer Suppe ſich etwas erſparen kann.
3) Semmel, oder Brod, darf nicht zu dieſer Suppe kommen. Bey dem Aufgeben aber beſtreuet man ſie etwas dicke mit Zimmt.
4) Es muß dahin geſehen werden, daß die Suppe nicht zu dicke werde, und falls es ſich dazu anlaſſen ſollte, gießt man noch Milch zu, bis ſie flüſſig genug iſt.

5) Da die Milch leicht anbrennen und den Geſchmack verderben kann, ſo muß fleißig mit der Kelle auf dem Boden des Keſſels gerühret werden; wie ſolches bey allen Milchſuppen, und Milchbreyen, zu beobachten iſt.

6) Einige ſchneiden auch wohl Zitronſchale, kurz vor dem Anrichten, daran. Es muß aber die Schale, je kleiner deſto beſſer, zerſchnitten werden, daß davon unter den Zähnen wenig oder nichts zu fühlen iſt, ob ſie ſchon nicht hat weich kochen müſſen. Denn die Zitronſchalen, wie alles Gewürz, außer Salz und Butter, verlieren den Geſchmack, wenn ſie kochen müſſen.

7) Wenn hier, und anderswo, von **Zitronſchalen** geredet worden, und noch ferner wird geredet werden: ſo muß man nicht **Zitronſcheiben** damit verwechſeln. Dieſe würden gegenwärtige Suppen, wie bey manchen andern Speiſen auch geſchehen kann, verderben, und die Milch verkäſen. Jene, nämlich Zitronſchalen, ſind der äußere gelbe Rand der Zitrone, wovon die weiße Haut, nebſt dem ſauren Zitronfleiſche, zurückgelaſſen werden. Man muß daher dieſen Unterſchied wohl behalten, um eine Speiſe nicht unrecht zu würzen, da bey manchen **Zitronſchalen**, bey manchen **Zitronſcheiben**, in dieſem Unterrichte ſind angegeben worden. Man hält es daher genug, dieſes allhier ein = für allemal erinnert zu haben.

24) Milchſuppe.

Wenn die Milch am Feuer anſieden will, ſo wird die klein gebrockte Semmel, nebſt etwas Salz zugeſchüttet, und nach einem kleinen abermaligen Sude (Sotten) aufgegeben.

1) Dieſe

1) Dieſe Abendſuppe iſt eine gemeine, und wird in Häuſern, wo Kinder ſind, öfters gegeſſen.

2) Butter kömmt nicht an dieſe Suppe, und man nimmt lieber Semmel, als geſäuert Brod; weil dieſes die Milch gerinnen machen kann. Wenn zu viel Semmel genommen wird, ſo kann die Suppe, indem erſtere zu ſehr quillet, leicht zu dicke werden.

25) Buttermilchſuppe.

Die Buttermilchſuppe, wie ſie etwa für den Geſindetiſch bereitet wird, kömmt eben nicht auf den Tiſch des Mittelmannes. Es iſt aber doch folgende ſo zu nennende künſtliche Suppe nicht ohne Liebhaber. Nachdem man friſche Buttermilch, mit rein verleſenem Anis und geriebenem ausgeſichteten weißen Roggenbrodte gekochet hat, und ſolche hernach durch ein Sieb gegoſſen worden; ſo muß man noch ſüße Sahne oder Rohm, etwas Zucker und Zimmt, auch Salz hinzuthun, und dieſes alles zuſammen noch einmal aufſieden laſſen.

1) Dieſe Buttermilchſuppe muß hauptſächlich nach Anis ſchmecken; daher deſſen nicht wenig zu nehmen iſt.

2) Die Suppe muß nicht wäſſericht, ſondern ſemiſch ſeyn. Wäre ſie nun von dem Brodte nicht ſo geworden, ſo muß man, kurz vor dem Anrichten, noch einige Eyerdotter anquerlen.

3) Semmel, oder Brodbrocken, kommen nicht in die Suppe, da ſchon zu Anfange geriebenes Brod mit der Buttermilch iſt gekochet worden. Damit aber keine Brodklümper hineinkommen, ſo wird das Brod, wenn es noch trocken iſt, ſo wohl geſichtet, oder durchgeſiebet, als auch nach dem

Kochen noch durch ein Haarſieb durchgelaſſen, damit auch das im Kochen zuſammengelaufene zurückbleibe.

4) Man hat an dieſer Suppe des Abends eine Gaſtſuppe, und ſie muß beym Anrichten mit klein geſtoßenem Zimmt, etwas dicke überſtreuet werden.

26) Griesſuppe.

Der Gries muß ſo wohl vom Mehle, als auch der Grütze noch unterſchieden werden. Mehl fühlet ſich unter den Händen weich, der Gries aber körnicht an. Grütze iſt grobkörnichter als Gries, und auch feine Grütze wird noch Grütze und kein Gries genannt. Waizengries erhält man in der Mühle, wenn der erſte Gang herabläuft, und ſolcher durch enge Siebe geſichtet, und von der Kleye und Mehl getrennet wird. Buchwaizengries wird auf gleiche Weiſe erlanget. Man bereitet von ſolchem Gries ſo wohl angenehmen Brey, oder Gemüſe, als auch Suppen. Die Griesſuppe aber wird ſo gekochet: Man wäſcht den Gries in warmem Waſſer, ſeihet es ab, gießt ſüße Milch in den Keſſel, worinn der Gries, unter ſtätem Umrühren mit der Kelle, nebſt Salz und etwas Butter, gahr kochen muß. Auch wird von Gries und Rindfleiſchbrühe eine gute Suppe bereitet.

1) Die Griesſuppe wird, in den meiſten Gegenden, für eine Gaſtſuppe des Abends gehalten.

2) Semmelbrocken kommen nicht in die Suppe, und man muß es ſo mit der Milch zu treffen ſuchen, daß ſie nicht zu dicke werde.

3) Beym Anrichten wird klein geſtoßener Zimmt und Zucker übergeſtreuet, nachdem man gewartet, bis die Milch in der Schüſſel auf der Oberfläche eine Haut geſetzet hat, damit Zimmt und Zucker ſichtbar bleiben.

4) Au=

4) Außer dem Grieſe von Waizen und Heidekorne, hat man auch Reisgries, wovon auf gleiche Weiſe eine Suppe bereitet wird. Auch die **Reisgriesſuppe** iſt eine **Gaſtſuppe.**

27) Weinſuppe.

Wein, Zucker, Zimmt, Nelken und ſehr klein geſchnittene Würfel von Semmel, nebſt einigen abgequerleten Eyerdottern, ſind die Beſtandtheile dieſer Suppe.

1) Der Wein darf nur ſieden, nicht kochen, worauf zuletzt die Eyerdotter, denn das Weiße nimmt man nicht, angequerlet, die Semmel und Gewürze aber dann zugeſchüttet werden.

2) Ueber dieſe Suppe wird, beym Anrichten, klein geſtoßener Zimmt geſtreuet.

3) Es iſt ſchon oben geſaget worden, daß weder Butter noch Salz in die meiſten Weinſuppen komme.

4) Zu Weinſuppen nimmt man lieber weißen, als rothen Wein.

5) Dieſe jetzt beſchriebene Weinſuppe kann man nicht recht eine **gemeine**, noch eine **Gaſtſuppe** nennen. In den meiſten Häuſern iſt ſie, ſo zu ſagen, nur eine **Mittelſuppe.**

6) Man nimmt zu den Weinſuppen nur Landwein. Denn da die Gewürze den Geſchmack des Weins abändern, ſo könnte man ja nicht ſchmecken, was für eine Art des Weins man in der Suppe ißt. Es wäre ſchon Verthulichkeit in dem Hauſe des Mittelmannes, wenn ausländiſcher theurer Wein zu Suppen gebrauchet würde.

28) Weinſuppe mit zerriebener Semmel.

Fein geriebene und geſichtete Semmel wird, nebſt zuletzt angeriebenen Zitronſchalen, und angequerleten Eyerdottern, auch Zimmt, Zucker und Nelken, in den geſottenen Wein geſchüttet.

1) In dieſe Suppe kommen nicht, wie in die vorhergehende, Semmelbrocken, weil bereits geriebene Semmel darinn iſt, von welcher ſie ſemiſch werden müſſen.

2) Es ſteht dieſe Suppe in etwas mehrerer Achtung als die vorige.

3) Dieſe und die vorhergehende Suppe ſind gemeiniglich nur Abendſuppen.

29) Weinſuppe mit Perlgraupen.

Die Perlgraupen (ſind die feinſte Art ſo genannter Nürnberger Graupen,) läßt man zuerſt in Waſſer weich kochen. Iſt das Waſſer etwa zur Hälfte eingekochet, ſo wird Wein zugegoſſen, angeſotten, etwas friſche Butter, Zitronſchale, Zimmt, Nelken und Zucker aber, nebſt klein gequerleten Eyerdottern, zuletzt hinzugefüget.

1) Dieſe Perlgraupenſuppe iſt eine Gaſtſuppe, mit welcher ein Mittagsmahl angefangen wird.

2) Um der Gräupgen willen wird etwas Butter angethan, damit ſie nicht den ſo genannten nackenden Geſchmack haben. Es muß aber ja friſche Butter ſeyn, denn der ältrichte Geſchmack würde hervorſtechen, und die ganze Suppe unangenehm machen.

3) Der Zimmt wird in dieſer Suppe gemeiniglich nicht klein geſtoßen, ſondern in Stücken zerbrochen eingeleget.

4) Semmelbrocken gehören nicht in dieſe Suppe, weil die Gräupgen an ihrer Stelle ſind. Man muß ſich aber vorſehen, daß derſelben nicht ſo viele in der Suppe ſeyn, um eine Art eines Gemüſes darzuſtellen. Wäre daher von zu vielen Gräupgen die Suppe zu dicke geworden, ſo müſſen ſie in der Küche noch herausgenommen werden. Wären aber der Gräupgen zu wenig, ſo müßte man mit deſto mehr Eyerdottern die Suppe recht ſemiſch machen. Denn zu dünne ſchmecket die Suppe gar nicht.

5) Es iſt in einigen Häuſern gebräuchlich, daß man dieſe und mehrere Suppen in der Küche mit Zucker nicht verſüßet. Dieſerhalb wird bey Tiſche eine Zuckerbüchſe voll klein geſtoßenen Zuckers gehalten, womit jeder Tiſchgenoſſe ſeine Suppe auf dem Teller nach Belieben dicke oder dünne beſtreuen kann.

6) Auch pfleget man in manchen Häuſern ganze Zitronſcheiben in der Küche zur Suppe einzulegen. Sie wird aber deſto ſäurer davon. Nimmt man aber Zitronſchale, ſo ſchneidet man ſie aufs feinſte, und thut ſie erſt beym Anrichten in die Suppe, wie ſolches auch von anderm Gewürze ſchon öfters iſt bemerket worden.

30) Weinſchaumſuppe.

Nehmet auf ein Quart Wein acht Eyerdotter, und acht ganze Eyer, ſchlaget ſie in dem Topfe recht klein, gieſſet hierauf den kalten Wein über die ſo geſchlagenen Dotter in einen ſo geräumigen Topf, daß unmittelbar nach dem Aufguſſe der Topf nur bis zur Hälfte voll geworden ſey; ſetzet ihn nun gegen Kohlen bey gelinder Hitze, daß der Wein nicht zum Sieden kommen dürfe, und

querlet ſo lange den Wein und Eyer, bis der vom Querlen entſtandene Schaum den ganzen Topf angefüllet; thut nun klein geſtoßenen Zimmt, fein geriebene Zitronſchale, und ein Viertelpfund Canarienzucker hinzu, und gebet ſie auf in einer Terrine, oder tiefen Schüſſel, damit ſie noch warm gegeſſen werde.

1) Die Hauptſache dieſer Suppe beſteht in lauter Schaum, weshalb ein ſo großer Topf zu nehmen iſt, daß das Quart Wein, und die ſechszehen Eyerdotter, wenn ſie gegen die Kohlen kommen, nur bis an die Hälfte des Topfes langen. Das nachfolgende ſtäte Querlen treibt zuletzt den Schaum bis zur Anfüllung des ganzen Topfes in die Höhe.

2) Wenn in einer Jahreszeit die Eyer zu knapp seyn ſollten, ſo kann man zur Noth das Weiße von allen Eyern beybehalten. In dieſem Falle würden zu einer Kanne, oder Quart Wein, zwölf Eyer hinlangen; aber die Suppe ſchmecket und ſchäumt doch beſſer von halb Dottern und halb ganzen Eyern.

3) Der Zimmt muß nicht ganz gelaſſen, ſondern fein zerſtoßen seyn, damit er das Schäumen der Suppe, welches ihre größte Schönheit iſt, nicht hindere.

4) Beym Aufthun der Suppe in die Terrine muß nichts aufgeſtreuet werden, welches die Schaumbläsgen niederdrücken könnte.

5) Es muß auch die Suppe gleich nach dem Aufgeben gegeſſen werden; denn, wenn ſie noch zu lange nach dem Anrichten ſtehen ſollte: ſo würde der Schaum ſinken, und die Suppe für zu wenig und nicht hinreichend gehalten werden.

6) Eben dieſe Suppe iſt ſehr nährend und ſättigend, ob man gleich nur vermeynet, nichts als Schaum

im

im Munde zu haben. Wer ein Paar Teller voll abißt, kann ſatt ſeyn.

7) Dieſe Schaumſuppe iſt eine Gaſtſuppe, mit welcher der Anfang einer Mittagsmahlzeit gezieret wird.

31) Hahnbuttenſuppe.

Hambutten, Hahnbutten, Wiepen, ſind entweder Garten- oder Feldhahnbutten. Die erſte Art iſt die größte und fleiſchreichſte, die gemeiniglich zum Einmachen, Torten, auch beym Eſſen zum Braten, genommen werden. Zu dieſer Suppe können auch Feldhahnbutten kommen, welche man zuerſt in Waſſer und halb Wein weich kochet, darauf die Hahnbutten in einem Haarſiebe mit mehr aufgegoſſenem kalten Weine durchgeſtrichen werden. Dieſer Hahnbuttenwein wird geſotten, mit Zitronſchale, Zimmt, Nelken und Zucker gewürzet, mittelſt einiger angequerlter Eyerdotter aber ſemiſch gemachet, und aufgegeben.

1) Wenn andre Weinſuppen weißen Wein erfordern, ſo kann zu dieſer Suppe rother genommen werden, wenn man welchen hat.

2) Nachdem der Hahnbuttenwein in die Terrine oder Schüſſel gegoſſen worden, kann man guten Zwieback, der aber ganz gelaſſen, und nicht zerbröckelt oder zerſchnitten wird, einlegen; welchen die Suppe durchziehen und erweichen muß. Beym Vorlegen der Suppe bey Tiſche füllet man, auf jedem Teller Suppe, einen oder zwey Zwiebacke auf, nachdem ſie groß oder klein ſind. Noch beſſer iſt es aber, wenn man ſich von Conditorn oder Kuchenbäckern, ſo genanntes Kleingebackenes von Biscuit hält, und dieſe kleinen Biscuite auch ganz in die Schüſſel einleget.

3) Auch dieſe Hahnbuttenſuppe iſt des Mittags eine Gaſtſuppe.

32) Weinſuppe mit einem Berg von geriebenem Brodte.

Schwarzes Brod reibt man auf einem Reibeiſen, und ſichtet es durch, daß keine grobe Brocken darinn bleiben. Dieſes ausgeſichtete Brod röſtet man mit friſcher wohlſchmeckender Butter, in einem Tiegel über Kohlen, wenn noch zuletzt ſelbiges mit Zucker verſüßet worden. Aus dieſem geröſteten und noch warmen Brodte bildet man in der Schüſſel einen hervorragenden Berg, und gießt eine Weinſuppe dazu. Dieſe Suppe wird, wie die gewöhnlichen, entweder von purem Weine, oder einem Theile Waſſer, und zweyen Theilen Weins gekochet, mit Zucker, klein zerſtoßenem Zimmt und Cardemon, eines ſo viel als des andern, gewürzet, auch mit Eyerdottern abgerühret, daß ſie fein ſemiſch ſey.

1) Der Brodberg muß, der Zierde halber, in der Schüſſel über den Wein hervorragen, und es wird, mit dem Vorlegelöffel, für jeden Teller Suppe etwas abgeſtochen, und mit der Suppe gegeſſen.

2) Wenn das Brod von ſchwarzbrauner Rinde eines groben Brodtes genommen iſt, ſo ſchmecket es deſto kräftiger. Zitronſchale unter das Brod gerieben, wenn es eben aus dem Tiegel genommen wird, thut auch ſchöne Wirkung auf den Geſchmack.

3) Will man den Brodberg mit länglicht geſchnittenen Mandelſtriemeln ausſpicken, ſo kochet man die Mandeln etwas an, um ihnen die Haut abziehen zu können. Man leget die Mandeln aus dem ſiedenden Waſſer in kaltes, um ſie anfaſſen

und abziehen zu können. Hin und wieder wird auch der Brodberg noch mit ſchmalen länglichten Stücklein Zimmt beſtecket.

4) Dieſe Suppe iſt auch eine Gaſtſuppe, die meiſtens des Abends gegeſſen wird. Doch iſt ſie auch des Mittags nicht unrecht.

33) Reisſuppe mit Wein.

Dieſe Suppe wird faſt wie die Perlgraupenſuppe berektet. Hat man den Reis im Waſſer ſo gahr gekochet, daß er ziemlich aufgequollen und dicke iſt, ſo gießt man Wein hinzu. Wenn dieſer anfängt zu ſieden, wird er mit klein geſtoßenem Zimmt und Cardemon, zerriebener Zitronſchale und Zucker gewürzet, auch mit einigen abgerührten Eyerdottern noch ſchmackhaft gemachet.

1) Wie die Perlgraupen mit Wein etwas Butter erfordern, alſo auch der Reis. Wäre die Butter ungeſalzen, ſo müßte weniges Salz hinzugefüget werden.

2) Dieſe Reisſuppe mit Wein ſättiget eben ſo ſehr, als ſie geſund iſt. Man hat daran eine Gaſtſuppe, ſo wohl des Mittags, als des Abends.

3) Will man, ſtatt des ganzen Reißes, Reismehl zur Suppe erwählen, ſo kochet man auch dieſes in Waſſer. Vorher aber durchrühret man noch dieſes Mehl mit kaltem Waſſer, rühret es auch währendem Kochen im Waſſer fleißig um, damit es nicht zuſammenkleiſtere. Auch muß es noch im Weine umgerühret, und darauf die Suppe, wie die vorhergehende, vollendet werden.

34) Zitronſuppe.

Weißes und nicht kliſchichtes Brod wird mit etwas friſcher und rein ſchmeckender Butter ſo weich

gekochet, daß es durch einen Durchſchlag, mittelſt aufgegoſſenen Weines, durchgetrieben, mit dem Weine gekochet, mit Zucker und geriebener Zitronſchale gewürzet, und mit Eyerdottern abgerühret werden könne.

1) Aus dieſer Suppe müſſen alle übrige Gewürze weggelaſſen werden, damit der Zitrongeſchmack der einzige ſey. Dieſerwegen nimmt man auch deſto mehr Zitronſchale.

2) Will man auch Zwieback, oder Biscuit, in der Suppe haben, ſo nimmt man deſtoweniger durchgetriebenes Brod dazu.

3) Die Zitronſuppe iſt eine Gaſtſuppe, des Mittags ſowohl, als des Abends.

4) Will man eine Cardemomſuppe haben, ſo muß dieſes Gewürzes mehr, als des dazu kommenden Zimmts und der Zitronſchalen ſeyn, indem der Cardemomgeſchmack der hervorſtechende in dieſer Suppe ſeyn muß. Es wird aber die Cardemomſuppe im übrigen eben ſo, als die Zitronſuppe gemachet, und ſie iſt ebenfalls, wie dieſe, eine Gaſtſuppe.

35) Sagoſuppe.

Nimm Sago, waſche ihn einigemal mit heißem Waſſer, und wenn er darauf mit Waſſer gekochet wird, ſo rühre ihn öfters um, vermehre nach und nach das Feuer, bis er weich genug iſt. Wenn er im Kochen iſt, thut man ganzen Zimmt und trockne Zitronſchale dazu, und läßt ihn recht einkochen, bis etwa noch die Hälfte des Waſſers übrig geblieben. Iſt nun Wein und Zucker dazu gekommen, ſo muß der Sago noch ſo lange kochen, bis die Suppe ſemiſch genug iſt. Auch kann Salz, aber äußerſt wenig, mit darunter kommen.

1) Es iſt bey dem Sago mehr rother als weißer Wein gebräuchlich.

2) Im Fall nicht Sago genug genommen iſt, muß man die Suppe noch mit Eyerdottern abrühren.

3) In beyderley Fällen aber kann man Zwieback, oder Biscuit, oder Zuckerbrödlein, die alle ganz bleiben müſſen, noch in die Suppenſchüſſel legen.

4) Die Sagoſuppe iſt eine Gaſtſuppe, und wird meiſtens nur des Mittags gegeſſen.

36) Chocolatenſuppe.

Dieſe Suppe kann auf zweyerley Art bereitet werden: entweder mit Wein, oder mit Milch. Soll ſie mit Wein gekochet werden, ſo wird die fein zerriebene Chocolate in den ſiedenden Wein geſchüttet, und nebſt einigen Eyerdottern ſo lange gequerlet, bis ſie zu einem Jäſcht auflaufe, und ſofort alsdenn aufgethan werde. Wird aber die Chocolate mit Milch bereitet, ſo wird damit eben ſo, wie mit der erſtern verfahren.

1) Es iſt dieſer Suppe ein Zierrath, wenn ſie mit völligem Jäſcht aufgetragen und gegeſſen wird.

2) Man pfleget auch Biscuit, oder Zuckerbrödlein, in die Suppenſchüſſel zu legen, und die Suppe darüber anzurichten.

3) Man hat an dieſer Suppe, ſowohl Mittags als Abends, eine ſehr geachtete Gaſtſuppe.

4) Die Chocolatenſuppe mit Milch gekochet pflegt man auch wohl, in einigen Häuſern, mit klein geſtoßenem Zimmt in der Suppenſchüſſel zu beſtreuen. Allein ſie ſchmecket denn zu gemein, und der natürliche Chocolatengeſchmack wird verdränget.

37) Mandelnſuppe.

Zuerſt muß man die Mandeln angeſotten, oder mit brühend heißem Waſſer übergoſſen, und ſie abgezogen haben. Sodann werden ſie, in einem ſo genannten Reibaſch oder Satte, gerieben, mit Wein geſotten, Zimmt, fein geſchnittene Zitronenſchale und Zucker, auch Korinthen, oder kleine Roſinen, hinzugefüget, endlich aber einige Eyerdotter angequerlet.

1) Dieſe Gaſtſuppe iſt gemeiniglich für die Mittagsmahlzeit; doch kann ſie auch des Abends gekochet werden.

2) Sie hat entweder geröſtete Semmelſchnitte, oder noch beſſer Zwieback, oder Zuckerbrödlein, in der Suppenſchüſſel bey ſich.

3) Auch pfleget man ſie, beym Anrichten in der Schüſſel, mit klein geſtoßenem Zimmt etwas dicke zu überſtreuen.

38) Klare Brühſuppe.

Hiezu nimmt man kräftige Rindfleiſchbrühe, gießt ſelbige durch einen Durchſchlag oder Haarſieb in die Schüſſel, in welcher geröſtete Semmelſcheiben ſind, die von der Brühe durchzogen und erweichet werden müſſen; daher die Brühe recht heiß aufzugeben iſt.

1) Dieſe klare und recht ſimple Suppe erfordert gutes Rindfleiſch, aus welchem eine kräftige Brühe heraus gekochet worden.

2) Dieſes Rindfleiſch muß durch ſchickliche Gewürze zur Suppe vorbereitet ſeyn, die den Geſchmack der Brühe nicht verderben. Salz, Ingwerklauen, und etwas Rosmarin können hinlänglich ſeyn, mit denen das Fleiſch auch am beſten ſchmecken wird; wenn es hernach, außer der Suppe, mit einer Vorkoſt oder Sauce gegeſſen werden ſoll.

3) Die-

3) Dieſes Rindfleiſch darf eben kein fettes Stück ſeyn. Denn in vielen Häuſern will man in der Suppe kein Rindfleiſchfett eſſen. Man ſchöpfet es daher ſorgfältig ab, daß wenig, oder gar keine Augen vom Fette auf der Brühe zur Suppe zu ſehen ſind.

4) Einige legen auch wohl Butter, wiewohl nur wenig, an die Suppe; weil ſie von der Brühe doch kräftig genug ſchmecken muß.

5) Eyer müſſen nicht angequerlet werden, oder die Suppe verlieret ihren Namen, da ſie nur eine klare Brühſuppe heißt.

6) Zuweilen wird auch etwas Muskatennus, über die Suppe in der Schüſſel, gerieben, dagegen die meiſten dieſes Gewürz weglaſſen, weil ſie an dieſer Suppe die größte Simplicität lieben.

7) Dieſe Mittagsſuppe iſt eine Gaſtſuppe, beſonders auf dem Lande, wo das Rindfleiſch nicht ſo häufig, als in den Städten, kann gegeſſen werden.

8) Auch von Hühnern und Kapaunen kann die klare Brühſuppe bereitet werden. Man muß aber, wie bey dem Rindfleiſche vorhin bemerket worden, die Hühner und Kapaunen nicht mit ſolchem Gewürze oder Gartengewächſen kochen, wodurch ihre Brühe zu dieſer Suppe könnte untauglich werden. Man kochet ſie daher nur allein mit Waſſer und Salz, um ihre Brühe recht reine zu haben. Nachdem man dieſe erhalten, ſo muß man dieſes Geflügel mit einer Sauce oder Vorkoſt auf den Tiſch bringen. Die Brühſuppe davon aber wird wie die vom Rindfleiſche verfertiget. Nur legen einige noch an dieſe Hühnerbrühſuppe etwas Muskatenblumen, welches auch recht wohl ſchmecket. Eine verdorbene Suppe aber wäre es, wenn ſie

mit dieſem Gewürze überladen, und davon zu ſtark ſchmecken müßte.

9) Man kann auch vom Kalbfleiſche, nach gleicher Verfahrungsart, eine Brühſuppe erlangen. Sie iſt in etwas geringerm Werthe, als beyde vorhergehende.

39) Grüne Brühſuppe.

Zu dieſer Suppe muß man Rindfleiſchbrühe haben, in welcher grüne Peterſilie, gröblich zerſchnitten, geſotten und hernach mit Muskatenblumen gewürzet worden. Zuletzt wird die Brühe über geröſtete Semmelſchnitten, in die Schüſſel, zu ihrer Erweichung gegoſſen.

1) Zu dieſer Suppe muß keine andre, als Rindfleiſchbrühe, genommen werden.

2) Auch können Marksknochen gekochet den Grund dieſer Suppe abgeben. Man leget ſie mit in die Suppe, daß das Mark mit gegeſſen werde.

3) Wenn dieſe Marksknochen mit dieſer Suppe, oder bey andrer Gelegenheit, auf den Tiſch kommen, ſo werden in der Küche dünne Scheiben Brodts, über Kohlen, geröſtet, dieſe auf einen eignen Teller geleget, das Mark aus den Knochen auf das noch warme Brod geſtrichen, und nebſt aufgeſtreuetem Salze, und klein zerſtoßenem Ingwer, gegeſſen. Es verſteht ſich, daß die Marksknochen nur Rindsknochen ſeyn. Denn die von andern Thieren werden auf ſolche Art nicht gebrauchet.

4) Die Peterſilie giebt dieſer Suppe von ihrer grünen Farbe den Namen, weil die Brühe davon ganz grün wird. Es muß daher viel Peterſilienkraut, aber doch nicht ſo viel genommen werden,

daß

daß die Suppe zu dicke und faſt zum Gemüſe werde.

5) Dieſe Suppe kann man nicht recht gemeine, und auch nicht recht Gaſtſuppe heißen. Sie muß alſo als eine Mittelſuppe angeſehen werden. Wenn ſie aber voller reichhaltiger Marksknochen iſt, ſo kann ſie noch wohl des Mittags als eine Gaſtſuppe paßiren.

40) Zerfahrne Suppe.

Auch zu dieſer Suppe muß Rindfleiſchbrühe ſeyn. Nehmet einen Topf von ſolcher Größe, als zur Suppe nöthig iſt. In dieſen ſchüttet zuerſt geriebene und durchgeſichtete Semmel, auf dieſe aber ſchlaget Eyer, und rühret Semmel und Eyer recht wohl unter einander. Nun gießet die noch kochend heiße Suppe allmälig, unter ſtätem Umrühren des Grundes, darüber, und laſſet den Topf am Feuer ſtehen, bis dieſe Miſchung etwas zu ſieden anfängt. Ziehet ſie in dieſem Zeitpuncte vom Feuer zurück, nehmet mit einem Löffel das Zuſammengeronnene aus dem Topfe heraus, und leget, Löffel bey Löffel, in eine Potagenſchüſſel. Wenn ihr aber ſo viel herausgeleget, als ihr mit dem Löffel habt zuſammenbringen können, ſo gießet die übrige Suppe dazu, und ſtreuet etwas Muskatennuß darüber.

1) Um ein ungefähres Verhältniß der Eyer gegen die Brühe anzugeben, ſo kann man auf ein Quart oder eine Kanne Brühe etwa zehen Eyer rechnen.

2) Wenn man allein die Eyerdotter nehmen wollte, ſo wird die Suppe ſchmackhafter und anſehnlicher.

3) Man muß dieſe Suppe auch nicht zu dicke werden laſſen. Wäre ſie es geworden, ſo muß man noch klare Brühe hinzugießen, um ſie zu verdünnen.

4) Die

4) Die Brühe muß von ſolchem Rindfleiſche ſeyn, das mit keinem fremd ſchmeckenden Gewürze, oder Gartengewächſe, gekochet worden. Die Suppe allein wird mit etwas zerſtoßenen Muskatenblumen abgewürzet, in der Schüſſel aber mit zerriebener Muskatennuß überſtreuet.

5) In einigen Häuſern iſt dieſe Suppe eine halb verdorbene Suppe, wenn Saffran angethan wird, um ſie recht gelb zu färben. Man könnte ſie in dieſem Falle nur eine Saffranſuppe nennen, weil man davon nur den allereinzigſten Geſchmack hat. Wollte man nichts als Saffran ſchmecken, ſo wäre eine bloße Waſſerſuppe ſchon hinreichend, und gut genug dazu. Um eines äußerlichen beſſern Anſehens willen ſoll man doch den Geſchmack nicht ganz zurück ſetzen. Wenn eins ſeyn ſoll, ſo fehle es lieber am Anſehen, als am Geſchmacke. Und wem es bey dieſer Suppe um die gelbe Farbe zu thun iſt, der nehme, wie vorbeſaget worden, die bloßen Eyerdotter von Eyern, welche in ſolchen Monaten von Hühnern geleget worden, worinn ſie etwas Grünes zu freſſen gehabt haben, als wovon die Dotter mehr gelb werden.

6) Man kann dieſe Suppe wohl nur eine Mittelſuppe nennen, indem ſie in einigen Häuſern eine gemeine, in vielen andern aber eine Gaſtſuppe iſt.

41) Suppe mit gefüllten Zwiebeln.

Wenn weiße Zwiebeln oder Bollen, die aber gar nicht klein ſeyn müſſen, in heißem Waſſer angekochet worden, ſo wird ſich das Mittlere derſelben gar leicht heraus drücken laſſen. Die ſo entſtandene Höhle dieſer Zwiebeln wird mit einem Gefüllſel wieder zugeſto-

pfet.

pfet. Die ſo gefüllten Zwiebeln aber läßt man in einer Pfanne oder Tiegel, der mit Brühe und gelbbräunlicht gemachtem Mehle angefüllet iſt, langſam gahr werden. Wenn dieſes geſchehen, ſo gießt man über geröſtete Semmelſcheiben in einer Schüſſel die gekochte Fleiſchbrühe, die mit etwas geſtoßenen Muskatenblumen gewürzet worden, und ſtreuet noch, nach dem Anrichten, zerriebene Muskatennuß oben drauf, die Zwiebeln aber werden, auf dem Rande der Potagenſchüſſel, neben einander hingeſtellet, und beym Vorlegen Suppe und einige Zwiebeln zugleich auf jedem Teller vorgeleget.

1) Zu dieſer Suppe kann nur Rindfleiſchbrühe, auch Hühnerbrühe, genommen werden.

2) Das Gefüllſel in den Zwiebeln mag nach Belieben ſeyn: entweder von geriebener Semmel und Eyern, oder von klein gehacktem Fleiſche und Krebſen; wie in der Folge, dergleichen zu machen, wird gewieſen werden.

3) Man kann auch die Zwiebeln oder Bollen ganz und ungefüllet laſſen.

4) Dieſe Bollen aber müſſen nicht hart, ſondern in der Pfanne recht weich geworden ſeyn. Denn der rohe Bollengeſchmack wird nicht geliebet. Sie ſchmecken beſſer, wenn ſie fein zart gekochet oder gebraten worden.

5) Dieſe Suppe iſt in vielen Häuſern eine ſehr geachtete Suppe des Mittags. Ich wollte ſie nicht gern eine Gaſtſuppe im ſtrengſten Verſtande nennen; indem man Gäſte haben kann, die keine Liebhaber der Zwiebeln ſind. In vielen Häuſern aber werden die Zwiebeln ſo ſehr geliebet, daß die Speiſen: als Butterfiſche, Hammel- Gänſe- und Entenfleiſch, ſo ſehr damit überladen werden, daß

ſie

ſie einer Vorkoſt, oder Gemüſe von Kohl und Rüben, in Anſehung der Menge gleich kommen. In dieſem Falle ſind nun aber die Zwiebeln kein Gewürz mehr, daher ſie ſehr weich gekochet werden, und den natürlich ſcharſen Geſchmack völlig verlieren. Und eben ſo weich müſſen die Zwiebeln auch in dieſer Suppe ſeyn.

42) Zwiebelſuppe mit verlornen Eyern.

Wenn die klein würflicht geſchnittenen Zwiebeln in Butter nur ſo weit in einer Pfanne gebraten werden, daß ſie eben weich genug ſind: ſo gießt man dieſe Zwiebeln mit der Butter zu einer Fleichbrühe, die mit verlornen Eyern angerichtet wird.

1) Auch dieſe Suppe ſteht nur in ſolchen Häuſern in Anſehen, wo die Bollen oder Zwiebeln ſehr gern gegeſſen werden.

2) Die Fleiſchbrühe kann ſeyn von welchem Fleiſche ſie will. Die Zwiebeln überwältigen allen andern Geſchmack, daß daher außer der Brühe von Rindfleiſch, Kalbfleiſch und Hühnerfleiſch, auch die Brühe von Hammelfleiſche genommen werden kann; da ſonſt die Brühen dieſes letzteren Fleiſches, zu andern Suppen, nicht allen Häuſern gefallen wollen.

3) Die verlornen Eyer hat man in dieſer Suppe lieber hart als weich.

4) Zu den Zwiebelſuppen kömmt, außer Salz, kein Gewürz. Doch ſtreuen einige zerſtoßenen Ingwer noch über dieſe letzte Suppe her, wenn ſie in der Schüſſel iſt. Nur wird deſſen eben nicht viel genommen.

43) Suppe mit Nudeln.

Die Brühen von Rind- und Kalbfleiſche, Hühnern und Tauben, können zu dieſer Suppe genommen werden. Die Brühe wird auf die Nudeln im Topfe gegoſſen, um darinn gahr zu kochen.

1) Die Brühe mit den Nudeln im Topfe wird mit zerſtoßenen Muskatenblumen und Butter gewürzet. Einige legen auch Sellery oder Peterſilienkraut daran.

2) Semmel iſt in dieſer Suppe nicht nöthig. Doch pflegen einige wohl noch zuletzt Eyer an die Suppe zu querlen.

3) Beym Anrichten wird Muskatennuß in der Schüſſel obenher gerieben, und dieſe Mittagsſuppe iſt nur eine Mittelſuppe.

44) Gerſtenſuppe.

Dieſe Suppe hat den Namen von der Gerſtengrütze, die dazu kömmt, wiewohl auch Habergrütze mit dazu genommen wird. Man nimmt beyderley Grütze zu gleichen Theilen, und kochet ſie recht weich. Hat man ſie durch ein Haarſieb laufen laſſen, ſo wird auf das Abgeſeihete Wein gegoſſen, um damit aufzuſieden. Die hinzukommenden Gewürze ſind: Butter, Salz, geriebene Zitronſchale, Zucker, zerſtoßener Zimmt, Cardemom und Korinthen, mit abgerührten Eyerdottern. Hat man hierauf die in kleine Würfel geſchnittene Semmel in Butter hart gebraten, ſo gießt man die Suppe in die Schüſſel, ſtreuet die Semmelbrocken hinein, und verdecket die Schüſſel noch etwas; damit die Brocken von der warmen Suppe durchzogen werden. Vor dem Auftragen der Suppe auf den Tiſch wird noch zerſtoßener Zimmt überher geſtreuet.

1) Dieſe Gerſtenſuppe kann ſowohl des Mittags als des Abends gegeſſen werden.

2) Auch muß man eben dieſe Suppe als eine Gaſtſuppe gelten laſſen.

45) Milchſuppe mit einem Rande von Eyerweiß.

Zu dieſer Suppe muß eine Schüſſel mit einem breiten Rande genommen werden, auf welchem das zum Schaum aufgetriebene Eyerweiß aufgeſetzet werden kann. Wenn das Eyerweiß, mit etwas klein geſtoßenem und durchgeſichtetem Zucker, mittelſt einer Ruthe zu Schaum geſchlagen worden: ſo trägt man ihn auf den Rand der zuvor erwärmten Schüſſel, und wendet ſie mit dem Schaume gegen die Glut, um ihn anzutrocknen, und in etwas zu erhärten. Nun muß man an der äußeren Seite des Eyweißes noch Zucker gegenreiben, eine glühende Kohlenſchaufel darüber halten, und ſo den ganzen Rand umher braun werden laſſen. Während dieſer Verrichtung muß ſüße Milch zum Sieden gebracht, die Eyerdotter, mit ein Paar Theelöffeln voll Kraftmehl, etwas ausgeſichtetem feinen Zucker, und Zimmtwaſſer, zerſchlagen, die Milch allmählig zugegoſſen, und zum Schaum aufgetrieben, angerichtet, und ganz dünne kleine Zuckerbrödlein eingeleget werden.

1) Faſt iſt dieſe Suppe viel zu künſtlich oder, der Bereitungsart nach, zu weitläuftig, als daß ſie allen Küchen des Mittelmannes angerathen werden ſollte; obſchon die Hauptzuthaten, Eyer und Milch, nur gemein ſind. Sie iſt aber doch in Häuſern der erſten Klaſſe vornehmlich eingeführet, und des Abends eine Hauptſuppe.

2) Dieſe Suppe iſt ſehr nährend, und man rechnet gemeiniglich drey Eyer auf eine Perſon.

3) Wenn

3) Wenn ſie vorgeleget wird, ſo füllet man die Teller zuerſt aus der Mitte der Suppenſchüſſel, und leget hierauf von dem Rande oben drauf, welcher, mittelſt eines Meſſers, in ſeine Portionen abgeſchnitten worden.

46) Krebsſuppe.

Iſt man Willens eine Krebsſuppe zu machen, ſo muß man die ſo genannte **Krebsbutter** bey der Hand haben. Von ungekochten Krebſen wird die ſo genannte Schnauze, oder der Kopf, wo die Galle ſitzt, weggehauen; die Schale aufgebrochen; von dem Bauche die kleinen Scheerlein abgeſchnitten beybehalten, erſterer aber als unnütze und Geſchmack verderbend, wie der Kopf, weggeworfen; dann alles in einem Mörſer klein geſtoßen; in einem Tiegel mit Butter gebraten; Fleiſchbrühe zugegoſſen, und zuletzt durch ein Haarſieb geſeihet. Dieſe Krebsbutter wird nun mit Fleiſchbrühe geſotten, mit Muskatenblumen gewürzet, und über geröſtete Semmelſchnitten in der Schüſſel ausgegoſſen.

1) Dieſes iſt eine ſo angenehme als um der rothen Farbe willen ſchön ausſehende Suppe zur Mittagsmahlzeit, und daher eine Gaſtſuppe.

2) In vielen Häuſern nimmt man zur Krebsbutter geſottene Krebſe, wie an ſeinem Orte gewieſen werden ſoll; weil auf dieſe Weiſe das Zerſtoßen derſelben leichter iſt, und der Saft nicht ſo umher ſpringt. Doch ſchmecket die Butter von ungekochten Krebſen beſſer.

3) Man kann auch in der Brühe, vor dem Angusse der Krebsbutter, ein Bündgen Peterſilie, welches hernach herausgenommen und weggeworfen wird, mit geſotten haben, als welches auch nicht übel ſchmecket.

4) Es können allerley Fleiſchbrühen zu dieſer Suppe erwählet werden.

5) Fehlte es an einer Fleiſchbrühe, ſo kann man nur bloßes, mit einem Bündgen Peterſilie gekochtes Waſſer nehmen, und es zugleich mit zerſtoßenen Muskatenblumen gelinde würzen. Die Krebsbutter hat einen ſehr kräftigen Geſchmack auch in bloßem Waſſer.

6) Nachdem die Krebsbutter an die Fleiſchbrühe, oder das vorhin gekochte Waſſer gegoſſen worden, ſo muß beydes, Brühe und Waſſer, nicht mehr kochen, ſondern nur gegen das Feuer geſtellet werden. Denn das Kochen der Suppe könnte das Verſchießen der rothen Farbe nach ſich ziehen.

7) Auch kann man, wenn man will, noch einige Eyerdotter anrühren; welches hauptſächlich geſchehen muß, wenn man keine Fleiſchbrühe zur Suppe, ſondern nur Waſſer hat haben können.

8) Einige haben ſchon ihre Krebsbutter von einigen Tagen her fertig ſtehen gehabt; man hat ſich aber dabey ſehr vorzuſehen, daß ſie nicht ſchon ältericht ſchmeckend geworden ſey. Denn in dieſem Falle liefert man eine den guten Geſchmack ſehr beleidigende Suppe.

9) Wenn man nicht geröſtete Semmelſchnitten in der Suppe haben will, ſo kann man an ihrer ſtatt auch verlorne Eyer nehmen.

Dieſes wären nun die gewöhnlichſten Suppen in Niederdeutſchland, nach welchen andre noch hie und da gebräuchliche leicht nachzumachen ſind. Die Suppen, oder lange Brühen, welche mit dem Fleiſche in einer Schüſſel auf den Tiſch kommen, und Potagen genennt werden, ſollen in dem Kapitel von den Fleiſchſpeiſen beſchrieben werden.

Zweytes Kapitel.

Kalteſchalen.

1) Braunbierkalteſchale.

Das braune Bier iſt entweder ſüß oder bitter, und man kann nicht aller Orten im Sommer die Wahl haben, da zu ſolcher Zeit hin und wieder nur allein bitter oder Lagerbier gefunden wird. Es wird über fein auf dem Reibeiſen zerriebenes Brod Bier gegoſſen, mit Zucker verſüßet, und zerriebene Zitronſchale mit untergerühret.

1) Die Bierkalteſchalen ſind mehr des Sommers, als des Winters beliebt; da eine ſchwüle Hitze dieſe Speiſe ſehr begehrlich machen kann: wenn vornehmlich der Hausvater im Felde, oder ſonſt wo, in Bewegung hat ſeyn müſſen, und daher auch wohl des Mittags ſchon eher nach einer Kaltenſchale, als nach einer warmen Suppe ſich ſehnen muß.

2) Die Braunbierkalteſchalen werden von ſchwarzem groben Brodte noch kräftiger, und wohlſchmeckender, als vom weißen; zumal wenn die braune Oberrinde dazu allein angewendet wird.

3) Mit dem Zerreiben der Zitronſchale verfähret man folgender Geſtalt. Man nimmt eine ganze Zitrone in die Hand, reibet das Gelbe der äußern Schale ringsherum auf dem Reibeiſen ab, und wenn man vermeynet genug zu haben, ſo muß man auf dem nämlichen Reibeiſen noch Brod hintendrein abreiben, wodurch die an dem Eiſen noch haftende Zitronrinde mit fortgenommen, und dem Brodte einverleibet wird.

4) Das Bier muß in heißen Tagen nicht zu früh aufgegoſſen werden, wenn die Kalteſchale ein Labſal wider die abmattende Hitze ſeyn ſoll. Sonſt entſteht daraus der ſo genannte labberichte Geſchmack. Am beſten iſt es, wenn eben die Kalteſchale gegeſſen werden ſoll, das Bier aus dem Keller erſt aufzugießen, damit es möglichſt friſch ſchmecke.

3) Bitter, mit Zucker verſüßtes Bier in der Kaltenſchale, will vielen nicht ſchmecken. Aber ſchwarzes grobes Brod hat in dem bittern Biere ſeinen allerbeſten Geſchmack.

6) Will man auch das Zierliche bey dieſen Kaltenſchalen nicht zurückſetzen, ſo werden auch dünne Zitronſcheiben angeſchnitten; doch daß das äußere Gelbe nicht davon abgerieben ſey, welches einen großen Uebelſtand erregen würde.

7) Manche faule Hausmutter machet einen Misbrauch von der Kaltenſchale, wenn ſie ohne Rückſicht auf die Witterung dieſelbe aufſetzet, weil keine Speiſe ſo bereitſam als dieſe iſt. Aber eben dieſer Misbrauch muß andre wackre Hausmütter nicht blöde machen, wenn ſie im Sommer, gegen die Mahlzeit, noch Gäſte bekömmt, ſie zu befragen, ob ihnen lieber mit der Kaltenſchale oder einer Suppe gedienet ſey? Denn man kann an einem ſchwülen Tage ſo durch das Fahren, noch weit mehr aber durch das Reiten, matt und durſtig geworden ſeyn, daß es Quaal wird, nur einen Löffel warmer Suppe herunter zu bringen. Iſt es gegen die Mittagsmahlzeit, ſo können die meiſten nicht nüchtern trinken, und es würde ihnen auch gar nicht bekommen, wenn ſie es thun wollten. Mancher hat es von der Minute an in ſeiner Bruſt gefühlet, daß er ſich die Schwindſucht

ſucht von einem kühlen Trunke, in der Nüchternheit und Hitze, zugezogen. Eine Kalteſchale aber, weil ſie mit Brodkrumen vermengt iſt, und mit Löffeln nach und nach gegeſſen wird, machet keine ſo ſchädliche Veränderung im Leibe, und erſetzet aufs geſchwindeſte die von der Hitze und Reiſe abgegangenen Leibeskräfte. Ich habe daher immer viele Achtung für ſolche Hausmütter, die ihren ankommenden Gäſten, wenn ſie nicht dreiſte genug ſind, ihr Anliegen zu entdecken, und zumal geringern Standes ſind, außer der Suppe, gleichwohl noch Kalteſchale vorſetzen; damit ſie die Wahl haben, und ihre Geſundheit nicht durch den erſten Trunk verwahrloſen mögen.

2) Weißbierkalteſchale.

Zu dieſer Weißbierkalteſchale nimmt man nur weißes geriebenes Brod, mit Zucker und geriebener Zitronſchale; es wird auch wohl klein geſtoßener Zimmt darunter gerühret, oder obenher geſtreuet.

1) Dieſe Kalteſchale iſt geachteter, als die Braunbierkalteſchale, und muß zur Gaſtſpeiſe vorgezogen werden, wenn man zwiſchen braunem und weißem Biere, oder Breyhahn, die Wahl haben kann.

2) Die Weißbierkalteſchale wird ſehr verbeſſert, wenn etwas weißer Wein dazu gegoſſen wird. Auch pfleget man wohl Zitronſcheiben einzulegen.

3) Weinkalteſchale.

Es iſt gleichviel, ob man rothen oder weißen Wein nimmt. Gemeiniglich nimmt man Landwein, der mit Zucker verſüßet wird. Zerriebene Zitronſchale, und

klein geſtoßener Zimmt, auch wohl Cardemom, kommen dazu. Zwieback, Semmel oder Prezeln, die aber nur gemeine und keine Butterprezeln ſeyn müſſen, werden eingebrocket. Die Zwiebacke können ganz gelaſſen werden.

1) Weil die Weinkalteſchale erwärmet, ſo wird ſie auch des Winters, zur Abendzeit, gegeſſen, und iſt immer eine Gaſtſpeiſe, die gemeiniglich vor einem Gerichte Salzfiſche in vielen Gegenden vorhergehet.

2) Man kann auch die Semmel in Scheiben röſten. Will man aber eine recht ſtärkende Weinkalteſchale eſſen; ſo röſte man dazu recht grobes und ſchwarzes Roggenbrod, laſſe es aber eine Zeitlang vor dem Eſſen im Weine liegen, daß ſich ſelbiger einziehen könne.

3) Iſt man in den Umſtänden, daß man ausländiſchen Wein zur Kaltenſchale nehmen kann und will, ſo iſt ſolcher entweder Rheinwein, oder Franzweine und mancherley ſüße Weine. Man hat hiebey keines Gewürzes, außer des Zuckers, beym Rheinweine nöthig; wiewohl er auch lieber wegzulaſſen iſt. In dieſen fremden Weinen werden allein Biscuit oder Zuckerbrödlein eingeleget, und ſobald ſie etwas vom Weine durchzogen ſind, gegeſſen. Denn ſie müſſen nicht zu lange darinn ſeyn, um nicht in Krümeln zu zergehen, und aus einander zu ſchwimmen. Zitronſchale, Zimmt oder Cardemom läßt man deshalb von fremden Weinen weg, um ihren wahren natürlichen Geſchmack beyzubehalten, ohne welchen ſie für Landwein könnten gehalten werden.

4) Wenn man zur heißen Sommerszeit, noch Vormittags vor der Mahlzeit, ein Labſal an einer Weinkalteſchale in Eil ſuchen müßte, ſo darf man nur,

nur, von einem ſchwarzen groben Brodte, die braune Oberrinde auf einem Reibeiſen fein zerreiben und durchſichten, und Pontak mit klein geſtoßenem Zucker darüber gießen: ſo hat man alles daran, was man ſich wünſchen kann. Wenn etwas Waſſer und viel Zucker dazu genommen wird, ſo iſt der Geſchmack deſto angenehmer.

4) Limonadenkalteſchale.

Man nimmt Zitronen oder Limonien, und preſſet allen Saft heraus, gießet Waſſer dazu, verſüßet die Limonade mit hinlänglichem Zucker, und leget Zwieback oder Zuckerbrödlein hinzu, daß ſie von der Limonade, vornehmlich die Zwiebacke, durchzogen werden.

1) Dieſe Limonadenkalteſchale iſt in der Hitze ungemein kühlend, und von einigen wird nur weißes Brod eingerieben, welches auch recht wohl ſchmecket.

2) Man pfleget auch den Geſchmack noch lieblicher zu machen, wenn Zitronſchale daran gerieben wird. Wenn aber Kranken, die Hitze leiden, dieſe geſunde Kalteſchale gereichet wird; ſo muß man die Zitronſchale weglaſſen, weil ſie nach Beſchaffenheit der Krankheit leicht die Hitze vermehren kann.

3) Dieſe Kalteſchale wird in der größten Geſchwindigkeit bereitet, weil es dabey nicht auf die Klarheit der Limonade abgeſehen iſt; um derentwillen ſonſt die Limonade, wenn ſie allein getrunken werden ſoll, nebſt einer etwas andern Bereitungsart, eine weit längere Zeit bis zum Klarwerden erfordert.

4) Die ausgepreßten Kerne der Zitronen oder Limonien müſſen weggenommen, und nicht in der Kaltenſchale gelaſſen werden.

5) Die nach dem Auspreſſen übrig gebliebenen Zitronſchalen werden auf einen Faden gezogen, und an einen ſolchen Ort hingehängt, wo ſie, ohne zu ſchimmeln, bald trocknen können. Denn dieſe getrocknete Zitronſchalen ſind ein vortreflicher Vorrath zur Würzung der Speiſen, und ſind ſo gut, als von friſchen Zitronen, da zu gebrauchen, wo man ſie ganz anleget, um mit zu ſieden, als an Fleiſch, Fiſchen u. ſ. w.

6) Auf die Perſon muß wenigſtens eine Zitrone, oder Limonie gerechnet werden, und die Kalteſchale iſt eine der beſten Gaſtſpeiſen an ſehr heißen Tagen, ſo wohl des Mittags, als des Abends.

5) Biſchoffskalteſchale.

Das bekannte Lieblingsgetränke, Biſchoff genannt, wird auch zu Kalteſchalen gebrauchet. Es iſt bekannt, daß gegen Kohlen, oder in heißer Aſche gebratene Pomeranzen, in gröbliche Stücke zerſchnitten, mit Pontak übergoſſen, und ſo ausgezogen werden, daß ihr Bitter ganz in den Wein hinübergehen müſſe. Dieſer Pomeranzenwein wird zur Kaltenſchale mit Zucker und Waſſer vermiſchet, und gemeiner Zwieback, oder noch beſſer, geſottene Prezeln, eingebrocket; nachdem der Wein mit Zucker genug iſt verſüßet worden.

1) Der Pomeranzengeſchmack muß der einzige ſeyn, daher kein ander Gewürz dazu kommen ſoll.

2) Wenn der Biſchoff nicht mit Waſſer vermengt wird, ſo ſchmecket die Kalteſchale weniger lieblich. Iſt der Wein gut, ſo verträgt er die Hälfte Waſſer. Nur muß der Pomeranzen nicht zu wenig geweſen ſeyn, in welchem Fall das Waſſer wegbleiben müßte.

3) Die gemeinen Faſtenprezeln, und zwar nicht die ungeſottenen, ſondern die geſottenen, die aller Orten, wenigſtens in der Faſtenzeit, gebacken werden, geben den einzig beſten Geſchmack, unter allem, was in dieſe Biſchoffskalteſchale kommen kann. Um dieſe nun das ganze Jahr hindurch zu haben, ſo kauft man in der Faſtenzeit eine hinlängliche Menge, bindet ſie bündelweiſe an einem Faden zuſammen, und hängt ſie auf, daß ſie trocknen müſſen. Dieſe getrockneten Faſtenprezeln ſind nun ein bereitſamer Vorrath zu dieſer und vielen andern Weinkalteſchalen. Man bricht ſie entzwey zu ſolchen Stücken, die für einen Eßlöffel nicht allzugroß ſind, um ſie bequem in den Mund führen zu können. Nur muß man dieſe getrocknete Prezeln nicht erſt unmittelbar vor der Mahlzeit einbrocken, und ſie hart auf den Tiſch bringen. Etwa eine halbe Stunde, und noch etwas weniger vor der Mahlzeit, im Weine oder Waſſer, werden ſie völlig erweichet worden ſeyn. Noch muß man die Prezeln, ehe man ſie zum Trocknen aufreihet, durchſehen, ob ſie auch nicht auf der unterſten Seite vom Heerde des Backofens ſchwarz oder ſchmuzig geworden. Dieſes Schwarze muß mit dem Meſſer, weil ſie noch friſch ſind, abgeſchrapt werden, da es jezt mit leichterer Mühe geſchehen kann.

4) Dieſe Biſchoffskalteſchale iſt eine vollkommene Gaſtſpeiſe in allen Jahreszeiten.

6) Honigkalteſchale.

Wenn Honig in einen Napf gethan worden, ſo gießt man Getränke nach und nach darüber, daß der Honig mit der Kelle wohl ſaus einander getrieben, und

mit dem aufgegoſſenen Getränke durchgängig vermiſchet werde, worauf das fein zerriebene Brod dazu geſchüttet und umgerühret wird.

1) Nicht alles Getränke giebt dieſer Kaltenſchale einen gleich guten Geſchmack. Lager- oder bitter Bier iſt das allerſchlechteſte Getränke dazu. Das ſüße ſtarke Bier iſt beſſer, aber auch noch nicht das rechte. Tiſch- oder Speiſebier, das aber auch nicht bitter ſeyn muß, iſt vorzuziehen. Noch beſſer iſt ganz gemeiner Koſent, wenn er eigends zu dieſer Kaltenſchale auf Kruken, oder Bouteillen, gehalten und recht ſcharf geworden iſt. Aber auch dieſer gemeine Koſent muß nichts Bitteres in ſich haben. Ehe man bitteres Getränke nimmt, ſollte man lieber recht friſches Waſſer erwählen, und Zitronſchale daran reiben, welches einen vortrefflichen Geſchmack zuwege bringt. Je reiner und ſimpler das Getränke iſt, deſto beſſer ſchmecket die Honigkalteſchale.

2) Wenn der Honig in den Töpfen lange geſtanden, ſo wird er körnicht. Wenn dieſe Körner nicht wohl zerrieben werden, ſo ſüßet alter Honig in der Kalteſchale kaum halb ſo gut, als friſcher Honig gleichen Maaßes. Dieſerwegen iſt es am beſten, den körnichten Honig in einem ſteinernen oder irdenen Gefäße, mit ein wenig aufgegoſſenem Getränke zu zerreiben, bevor er in den Suppen- oder Kalteſchalennapf gethan wird.

3) Daß der ſo genannte Jungferhonig beſſer ſchmecke, als der Honig aus alten Körben, iſt eine bekannte Sache. Man kann aber allen Honig verbeſſern, ihm ſeinen eignen Honiggeſchmack und Geruch benehmen, und dem Zucker nähern. Dieſes geſchieht alſo: Der Honig wird in einer breiten Pfanne über Kohlen ganz zerlaſſen und völlig in

in Fluß gebracht. Aber braten muß er nicht, damit er nicht branſtige ſchmecke. Der fließende Honig wird vom Feuer genommen, und über die Pfanne eine in Waſſer getauchte feuchte Serviette oder Tuch gedecket, worinn der warme Honig ſich eindunſtet. Dieſes Verfahren muß man einigemal ſo lange wiederholen, bis der Honig ſeinen eignen Geruch und Geſchmack verloren, und dem Zucker auf ſolche Weiſe genähert worden.

4) Die Honigkalteſchale wird nur für eine gemeine Speiſe gehalten, aber ſie muß doch auch in heißen Sommertagen, wie die Bierkalteſchale, vielmals eine ſehr willkommene Gaſtſpeiſe ſeyn. Ich habe in meinen jüngern Jahren an die ſechs, nicht weit aus einander wohnende, und in guter Vertraulichkeit lebende, Landgeiſtliche gekannt, die eine Lebensart aus dem ſiebzehenten Jahrhundert, in welchem ſie gebohren, noch in dem unſrigen beybehielten. Unter andern war es auch dieſe, daß ſie in ihren Häuſern des Sonntags eine beſtändige, und wenig Zeit und Mühe machende, Mittags- und Abendſpeiſe eingeführet hatten, um die Ihrigen deſto weniger von dem öffentlichen und häuslichen Gottesdienſte abzuhalten. Sie aßen nämlich des Mittags Erbſen und Fleiſch, und des Abends Honigkalteſchale. Und mir deucht, daß zu einer ſo harten Mittagsſpeiſe dieſe Kalteſchale recht harmoniſch geweſen ſey. Keiner ſtarb unter einigen ſiebenzig Jahren. Und noch im vorigen Jahre ſtarb ein Landgeiſtlicher über ſeinem achtzigſten Jahre, der ein Schwiegerſohn des einen unter den vorigen ſechſen war, und auch von ſeinem Schwiegervater des Sonntags die nämliche Art zu ſpeiſen angenommen, und bis an ſeinen Tod ununterbrochen fortgeſetzet hatte.

hatte. Dieſer trank auch keinen Wein, ſondern zu Zeiten nur Honigmeth. Er hat unter hieſigen Landgeiſtlichen einen noch an die zwanzig Jahre jüngern Schwager am Leben. Auch dieſer hat dieſe Lebensart angenommen, und, gegenwärtig ein Mann von ſechzig Jahren, ſcheint er mir auch weit über ſiebenzig Lebensjahre hinaus kommen zu können. Die Söhne des im vorigen Jahre verſtorbenen achtzigjährigen Greiſes haben ſich nicht an die Lebensart ihres Vaters binden wollen. Allein ſchon in dem dreyßigſten Jahre waren ſie kränkliche Männer, und einige ſind bereits geſtorben.

7) Moſtkalteſchale.

Zur Moſtkalteſchale wird Semmel, nur in gröbliche Schnitten zertheilet, in die Schüſſel gethan, Moſt aufgegoſſen, und wenn die Semmel darinn genugſam erweichet iſt, auf den Tiſch getragen.

1) Weil der Moſt ſüße an und für ſich iſt, ſo muß kein Zucker dazu kommen. Auch läßt man Zitronſchale und andres Gewürze davon weg.

2) Dieſe Kalteſchale kömmt nur des Abends auf den Tiſch, und am beſten, wenn Salzfiſche darauf folgen können. Denn der Moſt machet große Gährungen im Leibe, weshalb er mit unverträgſamen Speiſen nicht verbunden werden muß.

3) In einigen Häuſern wird der Moſt aufgekochet, um deſto länger Kalteſchale davon eſſen zu können. Doch ſchmecket der aufgekochte Moſt weniger angenehm. Der ſehr liebliche Geſchmack des Moſtes ſoll uns aber nicht verführen, oft und viel davon zu eſſen oder zu trinken. Das Frauenzimmer kann ſich vornehmlich dadurch gefährliche Zufälle zuziehen.

8) Erd-

8) Erdbeerkalteſchale.

Man muß die Erdbeeren verleſen, ſie in einen Durchſchlag ſchütten, Waſſer darüber gießen und ſolches wohl abtriefen laſſen, worauf man ſie in der Schüſſel mit hinlänglichem Weine übergießt, welcher mit Zucker genugſam verſüßet worden iſt.

1) Wenn man das Waſſer von den abgewaſchenen Erdbeeren nicht recht rein hat abtriefen laſſen, ſo ſchmecken ſie im Weine ſehr wäſſericht. Sogar bleibt ihnen ein übler Geſchmack anhängend, wenn man ein nach Mohr oder Schlamm ſchmeckendes Waſſer zu ihrer Abwaſchung hat nehmen müſſen.

2) Gemeiniglich nimmt man nur Landwein oder höchſtens Franzwein zu den Erdbeeren, ohne ein Gewürz daran zu thun. Doch ſchütten einige etwas zerſtoßenen Zimmt darunter.

3) Je friſcher man die Erdbeeren haben kann, deſto beſſer iſt es. Denn wenn ſie ſehr reif, und etwas über die Zeit in einem Gefäße aufbewahret bleiben müſſen, ſo zerfallen ſie in Muß, welches der Kaltenſchale nicht zur Zierde gereichet.

4) Die Gartenerdbeeren ſind ungleich größer als die Wald- oder Felderdbeeren, aber ſie ſchmecken darum eben nicht ſchlechter, als die erſtern, denen ſie im Geſchmacke noch vorgezogen werden. Nur müſſen ſie wohl reif geworden ſeyn.

5) Dieſe Erdbeeren mit kalter ſüßer Milch zu eſſen, iſt nicht ſehr gebräuchlich, außer bey denen, die viel auf Milchſpeiſe halten.

6) Die Erdbeerkalteſchale mit Wein iſt eine Gaſtſpeiſe, die meiſtens des Abends, aber doch auch in heißen Tagen wohl des Mittags gegeſſen wird. Es iſt nur Schade, daß man eine ſo angenehme als geſunde Speiſefrucht nicht den ganzen Sommer

mer hindurch haben kann. Der Ritter Linne' aß ſie einſt ſo anhaltend oft und viel, daß er ſich, wie er meldet, von allen künftigen Anfällen der Gicht, womit er geplaget geweſen, völlig befreyete.

7) Auch von den Brombeeren wird eine ſehr angenehme Weinkalteſchale bereitet. Wenn man ſie recht ſchwarz und reif hat, ſo wird Wein mit Zucker und zerriebener Zitronſchale, nachdem die Beeren verleſen und abgewaſchen worden, darüber gegoſſen.

9) Himbeerkalteſchale.

Auch die Himbeeren geben uns eine ſehr angenehme Sommerkalteſchale. Es wird nur Wein ohne alles Gewürz aufgegoſſen, damit der natürliche Himbeerengeſchmack nicht unterdrücket werde. Nur muß der ſaure Landwein mit Zucker wohl verſüßet ſeyn.

1) Die Himbeeren ſind von den kurz zuvor gedachten Brombeeren wohl zu unterſcheiden. Erſtere pfleget man, wo ſie im Felde nicht wildwachſend zu haben ſind, auch wohl in großen Gärten zu cultiviren. Sie wachſen aber nur auf Sträuchern, die an der Erde hinkriechen, und im reifen Zuſtande ganz ſchwarz und glänzend ſind. Dagegen die Himbeeren theils röthlicht, theils weiß ſind. Die weißen Himbeeren ſind geachteter als die rothen, und beyde wachſen auf Sträuchern, die nicht kriechen, ſondern gerade in die Höhe gehen, und faſt in den meiſten Gärten unterhalten werden; weil ſie eine ſehr geſunde und wohlſchmeckende Frucht ſind.

2) Keine Speiſefrucht hat mehr des Reinigens und Abwaſchens nöthig, als die Himbeeren. Denn es hängen gemeiniglich Wanzen ſowohl an den

Blättern als der Frucht, welche öfters von denen nur zu ſehr geſchmecket werden, welche im Garten die Himbeeren unbeſehen von dem Strauche in den Mund ſtecken.

3) Dieſe Himbeerkalteſchale iſt auch eine Gaſtſpeiſe, die des Abends, nach Beſchaffenheit der Witterung, zur Abkühlung, auch wohl ſchon des Mittags, gegeſſen werden muß.

10) Heidelbeerkalteſchale.

Wenn man die Heidelbeeren verleſen, gewaſchen und das Waſſer hat abtröpfeln laſſen, ſo wird ſüße Milch aufgegoſſen, auch wohl Zucker übergeſtreuet.

1) Dieſe Heidelbeerkalteſchale iſt nur eine gemeine Speiſe, und wird nur des Abends gegeſſen.

2) Man pfleget auch wohl Wein über die Heidelbeeren zu gießen, der mit Zucker verſüßet wird. Man muß aber nicht Pontak nehmen, weil dieſe Frucht und der gedachte Wein beyſammen zu ſehr ſtopfen, und einen harten Leib machen könnten.

11) Milchkalteſchale.

Die ſüße Milch von Kühen wird auch zu Kalteſchalen angewendet, und die gemeine Art, ſie zu bereiten, iſt: daß man Semmel gröblich zerbrocket, die Milch aufgießt, und wenn die Semmel nun weich genug iſt, ſie verſpeiſet.

1) Einige wollen die Milch nicht roh eſſen, ſondern laſſen ſie ſieden, und wieder kalt werden. Es iſt dieſe Milchkalteſchale aber nur eine gemeine Speiſe auf dem Lande, die Kindern vornehmlich zur Abendmahlzeit gegeben wird.

2) Verbeſſerter iſt ſie, wenn die aufgeſottene und wieder erkaltete Milch mit eingeriebener Zitron-

ſchale

ſchale und Zucker gewürzet, und beym Anrichten mit klein geſtoßenem Zimmt überſtreuet wird.

3) Wenn man aber die geſottene Milch mit einigen Eyerdottern abrühret, ſolche auch nach dem Erkalten mit vorgedachten Gewürzen, gleich der vorhergehenden verſchönert, ſo wird eine geachtete Gaſtſpeiſe des Abends daraus.

4) Die Ziegenmilch wird wegen ihres beſonders ſtrengen Geſchmacks weniger geachtet. Sie wird aber wie die Kuhmilch zur Kalteſchale behandelt.

5) Die Schafmilchkalteſchale aber wird höher, als eine gemeine Kuhmilchkalteſchale gehalten. Man läßt ſie ſo natürlich wie ſie iſt, ohne ſie, wie die Kuhmilch, vorgedachtermaßen zu verändern oder zu verbeſſern. Es wird nur Semmel oder Zwieback, der kein Gewürz als z. E. Anis enthalten ſoll, eingebrocket, um den natürlichen Schafmilchgeſchmack zu behalten. Einigen iſt die Semmel zu weichlich ſchmeckend in der Schafmilch, daher ſie geriebenes Brod, und lieber grobes ſchwarzes, als weißes erwählen. Es muß aber dieſes zerriebene Brod nicht lange in der Milch liegen, damit es nicht erweiche, ſondern noch einen körnichten Geſchmack habe. Dieſen letztern nun nicht durch eine etwanige Verzögerung der Mahlzeit zu verlieren, laſſen Viele das geriebene Brod nicht in die Milch, ſondern auf einer beſondern Aßiette trocken auf den Tiſch bringen, und ſtreuen es erſt ein, wenn die Milch bey Tiſche auf die Teller gegeben wird.

12) Mandelmilch.

Nimm zwey Theile ſüße, und einen Theil bittre Mandeln, laß ſie im Waſſer ſo lange ſieden, bis ſie die

die Haut fahren laſſen. Stoß oder reibe die abgehäuteten Mandeln zu einem Brey, rühre ſie unter ſiedende ſüße Kuhmilch, zu welcher noch Zucker gethan wird, gieß ſie, wenn noch zuvor Eyerdotter angequerlet worden, in die Suppenſchüſſel, welche nun auf einen Dreyfuß über Kohlen geſetzet wird, daß die Milch, ohne darinn zu rühren, allmählig von der Kohlenwärme geſtehen und ſteif werden müſſe. Man läßt die Milch hierauf in dem Keller kalt werden, überſtreut ſie mit klein geſtoßenem Zimmt, und ißt ſie des Abends, ſtatt einer Kaltenſchale.

1) Wenn dieſe Mandelmilch noch beſſer ſchmecken ſoll, ſo kann man, wenn ſie mit Eyerdottern abgerühret wird, auch noch Zitronſchale anreiben, und nachdem ſie in der Schüſſel geſtanden hat, Zitronſaft oben auftröpfeln. Das Verhältniß der Milch und ihrer Zuthaten kann dieſes ſeyn: daß man zu einem Quart, oder einer Kanne ſüßer Milch, ſüße Mandeln für zwey Groſchen, bittre Mandeln für einen Groſchen, ſechzehn Eyerdotter, eine ganze Zitrone aber, zum Abreiben ihrer Schale, und zuletzt zum Auspreſſen des aufzutröpfelnden Saftes auf die geſtandene Oberfläche der Milch in der Schüſſel nehme.

2) Dieſe ſehr kühlende Mandelmilch iſt eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe, man thut aber aus diätetiſchen Gründen, die bald ſollen angezeigt werden, wohl, daß man die bittern Mandeln davon laſſe, ſo ſehr auch der Geſchmack dieſer Milch davon herunter geſetzet werden ſollte.

3) Eine andre Art **Mandelmilch**, wozu aber keine Kuh- oder andrer Thiere Milch kömmt, iſt folgende. Nimm ſechs Loth Mandeln, und zwey Loth Gurken- oder Melonenſamen. Stoß, oder welches bequemer iſt, reibe ſie in einem ſteinernen

Reibeaſch oder Satte, miſche ein Loth Zucker darunter, gieße nach und nach, während des Reibens, ein Viertelmaas Waſſer daran; denn ſeihe es durch ein leinenes Tuch. Den Ueberreſt zerreibe von neuem mit einem Viertelmaas Waſſer, und wiederhole ſolches, bis ein ganzes Maas verbrauchet worden. Dr. Zückert hat dieſe Mandelmilch, in ſeinem mediciniſchen Tiſchbuche, zu einem Kühltranke angegeben; man hat ſie aber in vielen Häuſern zu einer Kaltenſchale eingeführet, da man zerriebene Zitronſchale untermenget, Semmel einbrocket, und zerſtoßenen Zimmt beym Anrichten oben aufſtreuet. Man hat hieran eine Kühlſpeiſe an heißen Tagen. Für Kranke, bey denen eine Vermehrung der Hitze zu beſorgen iſt, kann man die Zitronſchale weglaſſen, und ſtatt derſelben Pomeranzenblüthwaſſer, oder, da dieſes nicht gleich auf dem Lande zu finden iſt, Roſenwaſſer hinzuthun.

13) Perſicomilch.

Zu dieſer Milch nimmt man ſüße Kuhmilch, die mit Pfirſichblättern geſotten, und nachdem ſie wieder heraus genommen, mit Eyerdottern abgerühret, mit Zucker verſüßet, und zum Erkalten in einem Keller, oder einer kühlen Kammer hingeſetzet, und ohne allen Zuſatz einiges Gewürzes gelaſſen wird; weil die Pfirſichblätter den einzigen Geſchmack in dieſer Milch voraus haben ſollen. Doch ſtreuen einige noch etwas zerſtoßenen Zimmt obenher.

1) Dieſe wohlſchmeckende Milch iſt eine Gaſtſpeiſe, und wird des Abends gegeſſen.

2) Man bedienet ſich auch der Blätter von Lorbeerkirſchen auf gleiche Art zu einer Milchkaltenſchale, die aber manchen tödlich geweſen iſt.

3) Es iſt ſichrer, auch die Perſicomilch wegzulaſſen, ſo angenehm ſchmeckend ſie auch iſt. In dem vierten Bande des neuen Schauplatzes der Natur lieſt man folgendes. Man ſoll der mit den Lorbeerkirſchen abgekochten Milch nicht trauen. Das Gift liegt daſelbſt verdecket, und die Milch hindert deſſen Wirkung. Wir behaupten dieſes nicht nur, weil ſchon Dr. Vater ein dergleichen Beyſpiel angeführet, ſondern auch, da wir einen andern noch merkwürdigern Fall ſelbſt erfahren, wobey ein Fräulein von dem Genuſſe einer Milch, worinnen Blätter von Pfirſichbäumen abgekochet worden, mancherley Zufälle bekommen hatte, und in drey Tagen verſtorben war. Die Pfirſichblätter geben der Milch einen ähnlichen, den bittern Mandeln gleichen Geſchmack, und wir werden an ſeinem Orte bemerken, wie die bittern Mandeln verdächtig ſind: daher vielleicht mit Gewißheit zu ſchließen, daß alles, was dem Geſchmacke nach den bittern Mandeln gleicht, auch gleiche Wirkung äußere. Man hat auch, ſtatt der Kerne von Pfirſichen, dieſe Blätter zur Verfertigung des Pfirſichbrandteweins, oder ſtatt der Kirſchkerne, zu der Bereitung des ſchwarzen Kirſchwaſſers angewendet, davon aber gewiß gleiche Folgen zu befürchten ſind.

14) Fliedermilch, Hollundermilch.

Flieder- oder Hollunderblüthe wird in einem Tüchlein gebunden, mit ſüßer Kuhmilch gekochet, Eyerdotter angequerlet, und nach dem Erkalten aufgegeben oder gegeſſen.

1) Wenn in der Fliedermilch Semmelbrocken gegeſſen werden ſollen, ſo werden weniger Eyerdotter angequerlet.

2) Man muß Zucker anthun, wenn das Süße beliebet wird.

3) Soll dieſe Milch nicht durchſchlagen, ſo müſſen geröſtete Semmelſcheiben eingeleget werden. Sie wird des Abends auch als eine Gaſtſpeiſe kalt gegeſſen.

15) Eyerzitronade.

Nachdem man einen geräumigen Topf genommen, ſo ſchlägt man von zwölf Eyern das Weiße und Gelbe wohl klein, gießt ein halbes Quart Landwein hinzu, und ſchlägt es am Feuer mit einer ſteifen Ruthe beſtändig unter einander. Die hinzu zu thuenden Gewürze ſind: Zucker, ſo viel als nöthig iſt, den Wein ſüße zu machen; Cardemom, und von dreyen Zitronen das abgeriebene Gelbe der Schale. Wenn dieſe Eyerzitronade in den Suppennapf gegoſſen wird, ſo läßt man ſie erkalten. Soll ſie nun aufgetragen werden, ſo wird der Saft der drey abgeriebenen Zitronen ausgepreſſet, in dem Napfe untergerühret, und die Eyerzitronade zuletzt noch mit klein geſtoßenem Zimmt überſtreuet.

1) Einige preſſen den Saft der Zitronen ſchon unter den Wein, wenn die andern Gewürze hinzugethan werden; allein man verſiehet es öfters damit, daß die Zitronenſäure ein Gerinnen oder Verkäſen der Eyer zuwege bringt.

2) Wenn der Zitronenſaft zu der erkalteten Eyerzitronade erſt hinzugefüget wird, ſo muß man koſten, ob auch die Zitronenſäure nicht noch mehr Zucker erfordre, und wenn dieſes iſt, noch fein zerſtoßenen Zucker dazu rühren, wenn auf dem Tiſche nicht eine eigene Streubüchſe mit Zucker gehal-

gehalten wird, um noch nach Belieben die Teller bey Tiſche mit Zucker zu überſtreuen.

3) Dieſe Eyerzitronade iſt eine Gaſtſpeiſe. Und da ſie kalt auf den Tiſch kömmt, ſo wird ſie des Abends ſtatt einer ſehr kühlenden Kalteſchale gegeſſen.

Drittes Kapitel.

Vorkoſten.

In den meiſten Provinzen Niederdeutſchlands wird der Mittelmann ſelten eine Mittagsmahlzeit vorbey gehen laſſen, ohne zugleich eine Vorkoſt, oder Gemüſe auf dem Tiſche zu haben. Sie ſind daher, ſonderlich die grünen Gartengewächſe, in ſolcher Achtung, daß man die allermeiſten, nur wenige ausgenommen, für Gaſtſpeiſen anſehen muß. Sagen doch die meiſten unter uns, ſie werden nicht ſatt, wenn ſie allein ſich von Fleiſchſpeiſen nähren ſollen, oder es habe ihnen die Mittagsmahlzeit nicht recht geſchmecket, wenn es an der Vorkoſt gefehlet hat. Und zur Wahl dieſes guten Geſchmackes, und auch der Geſundheit, geben uns unſre Felder und Gärten Vorkoſten genug, um uns völlig zu begnügen.

Da aber die Vorkoſten in der Küche des Mittelmannes, entweder für ſich allein, oder mit Fleiſchſpeiſen zugleich gekochet werden: ſo wird hier zuerſt gewieſen, wie ſie für ſich allein gekochet, und in einer eigenen beſondern Schüſſel aufgetragen werden. In dem Kapitel von Fleiſchſpeiſen aber wird man anzeigen, wie die Vorkoſten auch mit Fleiſch zugleich gekochet, und zugleich, in einer und eben derſelben Schüſſel, zu Tiſche kommen.

1) Erbſen.

Die Erbſen ſind entweder Felderbſen, oder Stabelerbſen (Gartenerbſen). Es iſt ſchon oben geſaget worden, daß in einigen Häuſern die Erbſen entweder vor dem Kochen, um ihnen ihre blähende Eigenſchaft zu benehmen, eingewäſſert werden, und das Waſſer ein- und das andremal abgegoſſen, oder ohne Einwäſſern das erſte Waſſer von den angekochten Erbſen abgegoſſen werde. Sind ſie weich genug gekochet, ſo werden ſie, wie bey der Geſindeküche ſchon geſaget iſt, klein gebrochen, geſalzen, und in einer beſondern Schüſſel aufgegeben.

1) Wenn die Felderbſen dickhülſicht ſind, ſo ſchlägt man ſie durch. Man ſetzet die Schüſſel, in welcher die Erbſen ſollen aufgetragen werden, auf einen eiſernen Triangel über Kohlen, leget gebrochene Erbſen kellenweiſe in den Durchſchlag, treibt ſie mit der Kelle durch, gießt auch, um dieſes Geſchäffte zu erleichtern, Erbsbrühe, oder andre ungeſalzene und vom Fette befreyete Rindfleiſchbrühe zu den Erbſen im Durchſchlage hinzu, nimmt die Hülſen aus dem Durchſchlage heraus, ſo oft neue zum Durchtreiben hineingethan werden, und fähret damit fort, bis die Schüſſel voll iſt. Man muß ſich nach der Landesgewohnheit richten, ob die Erbſen mehr dicke als dünne in der Schüſſel auf den Tiſch kommen ſollen. Wenn die Felderbſen um ihrer dicken Hülſen willen durchzuſchlagen ſind: ſo ſchmecken ſie ſchlechter als diejenigen, die wegen ihrer feinen Hülſen das Durchſchlagen nicht erfordern. Und dieſe letztern werden den Stabelerbſen ſo gar vorgezogen; als welche ihrer dicken Hülſen halber jederzeit durchgeſchlagen werden müſſen. Auch ſchmecken dieſe

Stabelerbſen ſüßer als die Felderbſen; daher man es mit dem Salze wohl treffen muß, damit ihr ſüßlichter Geſchmack nicht widerlich werde. Das Durchſchlagen der Erbſen aber machet, daß ſie ſehr erkalten; daher die Schüſſel über gelinden Kohlen ſtehen muß, bey welchen ſie eben nicht zum Sieden kommen.

2) Man muß keine angebrannten Erbſen auf den Tiſch bringen, weil theils nichts ſchlechter ſchmecket, theils auch ſchwachen Gedärmen eine Kolik damit zugezogen wird.

3) Wenn die Erbſen nach Landesgewohnheit etwas dünne ſind, ſo werden ſie mit einer fetten Brühe übergoſſen; oder wenn ſie ſteif ſind, Grüblein mit dem Löffel ringsherum eingedrücket, und mit fetter Brühe voll gefüllet. Mitten in der Schüſſel aber iſt das größte Loch oder Grube, um beym Vorlegen daraus nach Erfordern noch Brühe nehmen zu können, wenn die kleinern bereits erſchöpfet ſind.

4) Fette Brühe über den Erbſen wird von Rind- und Schweinefleiſche genommen, wenn es nämlich nicht mit ſolchen Gartengewächſen gekochet worden, die mit den Erbſen nicht ſchmecken würden. Z. E. Brühe von Rindfleiſch, welches mit weißem Kohl gekochet worden, paßte nicht dazu. Nur allein mit grüner Peterſilie gekochtes Rindfleiſch, auch mit Peterſilienwurzeln, würde eine ſich reimende Brühe abgeben. Wenn Schöpſenfleiſch, auch Gänſe- oder Entenfleiſch mit Zwiebeln oder Bollen gekochet worden, ſo iſt die Brühe in ſolchen Häuſern über die Erbſen auch gut, in denen die Zwiebeln gern und ſtark gegeſſen werden.

5) Iſt keine gute Fleiſchbrühe vorhanden, ſo wird braungebratene Butter über die Erbſen gegoſſen. Einige zerlaſſen nur dieſe Butter zu ſolchem Zweck; allein Viele können dieſen Geſchmack, als einen ihnen zu rohen, nicht leiden. Angenehmer ſchmecket die Butter, wenn zuletzt in die Butter, die aber vom Feuer weggenommen ſeyn muß, Peterſilie in ziemlicher Menge eingeſchärbet wird. Andere ziehen in Würfel zerſchnittenen ausgebratenen Speck der Butter vor; es muß aber der Speck nicht gelb oder galſtricht ſeyn. Sehr vielen gefallen unter dem Specke noch Zwiebeln. Sie verurſachen aber manchen Nachwehen, durch ein höchſt unangenehmes Aufſtoßen. Weniger aber wird dieſer mit Bollen gebratene Speck über den Erbſen ungedeihlich, wenn erſtere zuletzt erſt an den Speck kommen, nachdem ſie vorher im Waſſer abgeſotten, und durch dieſes Sieden zwar ihren ſcharfen Geſchmack verloren haben, aber nun doch dem Magen beſſer bekommen.

6) Mit dieſen Erbſen ißt man Rindfleiſch, friſches, geräuchertes und gepökeltes. Schweinefleiſch eben ſo. Schöpſenfleiſch, wenn es friſch iſt, mit Zwiebeln gekochtes, auch geräuchertes und gepökeltes. Gänſe- und Entenfleiſch, mit Zwiebeln gekochtes, auch Gänſefleiſch aus dem Pökel. Carbonade von Schwein- und Schöpſenfleiſch machen die Erbſen zu einer Gaſtſpeiſe, wenn ſie damit garniret, oder beleget werden. Eben ſo iſt es mit friſcher Bratwurſt, geräuchertem Schweineſchinken, rohem oder gekochtem, welcher letztere entweder kalt oder warm dazu aufgeſetzet wird. Auch wird Knackwurſt und geräucherte ſo genannte Spickgans dazu gegeſſen. Zur Gaſtſpeiſe aber müſſen Schinken und Gänſe ganz auf den

Tiſch

Tiſch kommen. Wenn nur in Schnitten gebratene oder auch rohe Schinkenſchnitte, Ueberbleibſel eines kalten Schweinebratens, friſche oder geräucherte Leber- und Blutwürſte, neben den Erbſen auf den Tiſch kommen, ſo hat man nur ein gemeines Eſſen, ſo gerne auch ſonſt die Erbſen in Niederdeutſchland gegeſſen werden.

2) Linſen.

Die Linſen müſſen beſonders auserleſen, und von allen kleinen, gemeiniglich darunter mitwachſenden Sämereyen, auch allen ſchwärzlichten Linſenkörnern befreyet ſeyn. Den beſten Geſchmack bereitet man ihnen mit Brühe von friſchem Rindfleiſche. Man kochet ſie zwar auch, in Ermangelung ſolcher Rindfleiſchbrühe, mit Butter; aber die erſtere Bereitungsart iſt vorzüglicher. Man kochet die Linſen halb gahr, und wenn das Waſſer zur Hälfte faſt eingekochet iſt, gießt man Rindfleiſchbrühe dazu. Fehlet es aber, wie vorgedacht, an ſolcher Brühe, ſo leget man zuletzt Butter an, und gießt kochendes Waſſer dazu. Wenn die Linſen eben vom Feuer weggerücket werden ſollen, wird noch Peterſilie angeſchärbet, ein wenig angeſotten, und über dieſelben in der Schüſſel Muskatennuß gerieben.

1) Niemals werden die Linſen, gleich den Erbſen, gebrochen, ſondern ganz gelaſſen. Man muß auch nicht eine allzulange Brühe, ſondern eine etwas ſemiſche daran haben; und ſie daher ſo lange kochen, bis ſie ſo ſey. Dieſerhalb muß man ſich gleich Anfangs mit den Linſen darnach richten, daß ihrer nicht zu wenig genommen werden. Denn ob zwar die Linſen mit Löffeln gegeſſen werden, ſo müſſen ſie doch nicht einzeln umher wie in einer Suppe ſchwimmen, wodurch der ſo-

genannte nackende Geſchmack derſelben entſteht. Es iſt beſſer zu dicke als zu dünne.

2) Wenn die Linſen nicht weich kochen wollen, ſo ſind ſie ein elendes Eſſen, welches von dem Tiſche des Mittelmannes zu verweiſen iſt. Gemeiniglich ſind dieſes die Linſen von der kleinen Art. Man muß daher auf die große weiße Art allein halten, die man wegen ihrer Größe gemeiniglich Pfenninglinſen nennt.

3) In einigen Häuſern pfleget man auch wohl bey Tiſche noch Weineſſig unter die Linſen, die etwas dicke gekochet ſeyn müſſen, zu gießen; weswegen man ein Glas mit Weineſſig herumgiebt, um nach Belieben davon auf den Teller zu gießen, weil nicht allen der ſäuerliche Geſchmack der Linſen anſtehen will.

4) Die Linſen ſind **keine Gaſtſpeiſe**; man ißt ſie nur, wenn man alleine mit ſeiner Familie ſpeiſet. Es wird aber daneben friſches Rindfleiſch, auch geräuchertes und gepökeltes Rind- und Schweinefleiſch, Wurſt, Schinken und Eyerkuchen dazu gegeſſen. Das geräucherte und gepökelte Rind- und Schweinefleiſch, auch Schinken, können kalt oder warm ſeyn. Hat man vom vorigen Tage ſimpel gekochtes friſches Rindfleiſch erübriget, ſo kann es in die Linſen kurz vor dem Anrichten hineingeleget und warm mit den Linſen gegeſſen werden. Ein Stück von gekochtem kalten geräucherten Schinken behandelt man eben ſo, wenn man will. Geräucherte Leber- und Blutwürſte aber muß man auf dem Roſte braten, und für ſich allein daneben aufſetzen.

3) Boh-

3) Bohnen, weiße getrocknete.

Die weißen trocknen Bohnen werden wie die Erbſen gahr gekochet, eben ſo gebrochen, auch die nämlichen Brühen, wie über die Erbſen, in Grübchen überher gegoſſen.

1) Die Bohnen ſind ſelten ſo dickhülſicht wie die Erbſen, daß ſie des Durchtreibens durch einen Durchſchlag bedürfen ſollten. Sie ſind in geringerer Achtung als die Erbſen, und daher immer nur eine gemeine Koſt. Man ißt eben die Fleiſcharten dazu, die unter den Erbſen Nr. 1. benannt worden.

2) Eine beſſere Bereitungsart der Bohnen iſt dieſe. Wenn die Bohnen einen Sud gethan haben, wird die Haut abgeſchälet oder abgezogen, die Bohnen aber röſtet man hierauf etwas in einem Tiegel mit Butter. Dann wird noch gute Rindfleiſchbrühe mit etwas geriebener Semmel und Muskatenblumen zugethan, die Brühe etwas ſemiſch eingekochet, und die Bohnen aufgetragen. Einige gießen ſich auch noch bey Tiſche etwas Weineſſig auf den Teller dazu.

3) Eine noch andre Bereitungsart der Bohnen iſt folgende. Man läßt ſie völlig in Waſſer gahr kochen, ohne ihnen, nach der vorigen Art, die Haut abzuziehen. Iſt nun das Waſſer abgegoſſen, ſo muß man ſie mit einem Stücke friſcher Butter, klein geſchnittener Peterſilie und Pfeffer, auch etwas Rindfleiſchbrühe, oder ſüßer Sahne oder Rohm, ſtofen, oder ſchmoren, oder prägeln, wie man es ſo verſchiedentlich zu nennen pfleget. Dieſe beyde letztere Bereitungsarten der Bohnen können zur Noth in manchen Häuſern noch eine Gaſtſpeiſe werden.

4) Er-

4) Ertüffeln.

Wenn die Ertüffeln ſauber abgeſchälet worden, ſo muß man ſie in dünne Scheiben ſchneiden, mit Brühe von friſchem Rindfleiſche weich kochen, und zuletzt viel Peterſilie fein zerſchnitten hinzuthun, beym Anrichten aber den Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel überſtreuen.

1) Die Ertüffeln müſſen, mit einer etwas kurz eingekochten Brühe, auf den Tiſch kommen. Fehlet es an Rindfleiſchbrühe, ſo wird nur allein Butter angethan. Doch ſchmecket die Rindfleiſchbrühe kräftiger.

2) Ertüffeln können unter keinerley Umſtänden eine Gaſtſpeiſe werden, und man ißt außer den bey den Erbſen gedachten Fleiſchſpeiſen auch Eyerkuchen des Mittags dazu.

3) Noch werden die Ertüffeln aus bloßem Waſſer gekochet, und wie die Erbſen gebrochen in der Schüſſel dergeſtalt aufgegeben, daß man, wie eben ſo mit gebrochenen Erbſen geſchieht, Grübgen eindrücke, und die nämlichen fetten Brühen vom Fleiſche, Butter oder gebratenen Speck dareingießt.

5) Heidegrütze, Buchwaizengrütze.

Dieſe Grütze wird entweder mit oder ohne Milch gekochet. Kochet man ſie mit Milch, ſo ſetzet man einen Keſſel auf, in welchem etwas Waſſer ſiedet. Die vorhin mit kaltem Waſſer angerührte Grütze wird in das ſiedende Waſſer des Keſſels hineingethan, und ſo bald ſie etwas aufgekochet, gießt man ſüße Milch hinzu, und rühret die Grütze beſtändig im Keſſel mit der Kelle, zum das Anbrennen derſelben zu verhindern.

hindern. Wenn ſie meiſt gahr iſt, wird noch Butter angelegt, und die Grütze aufgegeben, ohne daß Zucker oder Zimmt oben aufgeſtreut werde.

1) Dieſe Grütze wird mit Eyerkuchen, Setzeyern, Schinken, Knackwurſt, Räucher- und Pökelfleiſche, warmem und kaltem gegeſſen. Ob ſie ſchon mit Löffeln gegeſſen werden kann, ſo muß ſie doch gemeiniglich mehr ſteif als flüßig ſeyn. Denn letztern Falls müßte ſie als eine Grützſuppe angeſehen werden.

2) Zur Veränderung, oder wenn man Milchſpeiſen nicht wohl vertragen kann, wird auch ſteife Grütze ohne Milch gekochet. Daher leget man nicht nur Butter an die mit Waſſer allein kochende Grütze, ſondern es wird noch überdem auf die in die Schüſſel ausgegoſſene Grütze, auch Butter, die in einer Pfanne oder Tiegel gelblicht gebraten worden, überher gegoſſen, daß die ganze Oberfläche damit bedecket ſey. Man hat an dieſer ſo bereiteten Grütze eine leichte und geſunde Speiſe.

3) Es iſt die Buchwaizengrütze überall nur eine gemeine Koſt, daneben auch, außer obgedachten Fleiſchſpeiſen, in manchen Gegenden Hering und Bratfiſche aufgeſetzet werden.

6) Hirſe.

Es wird die Hirſe zuerſt mit Waſſer in einem Keſſel angekochet, hierauf das Waſſer abgeſeihet, ſüße Milch angegoſſen, das Anbrennen zu verhindern fleißig mit der Kelle gerühret, und zuletzt gleich vor dem Abnehmen vom Feuer noch Roſenwaſſer hinzugegoſſen.

1) Die Hirſe iſt in vielen Häuſern, beſonders in Gegenden, wo ſie ſtark gebauet wird, nur gemeine

meine Vorkoſt, und man ißt daneben alle diejenigen Speiſen, deren vorhin bey der Heidegrütze gedacht iſt.

a) Wenn die Hirſe in der Schüſſel mit einer Haut beſtanden, ſo wird klein geſtoßener Zimmt und Zucker dicke obenher geſtreuet.

7) Reis.

Der Reis, als eine Vorkoſt für ſich allein, wird eben, wie die Hirſe, gekochet und angerichtet. Er wird nur für eine Mittelſpeiſe gehalten, und wird entweder als ein Beyeſſen allein, oder auch zu Anfange der Mahlzeit mit denen bey der Heidegrütze gedachten Speiſen gegeſſen. In vielen Häuſern kömmt der Reis mit Milch erſt neben dem Braten auf den Tiſch.

8) Schwaden.

Die Art, Schwaden zu kochen, iſt mit der Hirſe auch einerley. Die Mittagsmahlzeit wird gemeiniglich damit angefangen. Weder Hirſe noch Reis ſind ſo wohlſchmeckend und geachtet, als Schwaden. Man hat daher an dieſer Vorkoſt allemal eine Gaſtſpeiſe.

9) Grüne Erbſen.

So bald die Erbſen in ihren Schoten ihre mittlere Größe erreichet haben, ſo werden ſie nicht nur als das Neue vom Jahre, ſondern auch, ſo lange man ſie im Sommer haben kann, zu Tiſche gebracht. Man nimmt ſie aus ihren Schoten heraus, wirft ſie in einen irdenen Tiegel, (in einer eiſernen Pfanne verlieren ſie leicht etwas von ihrer Farbe,) thut ein Stück ungeſalzene Butter daran, leget einen Deckel über den

Tiegel,

Tiegel, auch wohl ein Bündlein Peterſilie, welches zuletzt wieder davon genommen wird. Wenn die Erbſen über gelindem Kohlfeuer gahr geſchwitzet, und zuweilen umgeſchüttelt worden, ſieht man nach, weil zuerſt kein Waſſer daran gekommen, ob der aus den Erbſen ausgekochte Saft noch lang genug ſey. Findet man keinen mehr, welches an der klar allein aufſtehenden Butter zu merken iſt, ſo thut man ein Paar Löffel Waſſer dazu, und, um die Brühe ſämiſch zu haben, noch etwas in feinem Kraftmehle umgerührte Butter, nebſt wenigem Salze, denn zu vieles Salz ertödtet den natürlichen Geſchmack der Erbſen. Zucker hingegen vertragen ſie recht wohl, wenn man anders das Süße liebt.

1) Dieſe junge grüne Erbſen werden in einer Aſſiette oder Schüſſelchen zu dem Braten oder Bratfiſchen aufgeſetzet. Die grünen Garten- oder Stabelerbſen ſind beſſern Geſchmacks als die Felderbſen.

2) Dieſe junge Erbſen ſind eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe, zumal wenn ſie noch ſelten zu haben ſind.

10) Mohrrüben, Karotten.

Die Mohrrüben kommen entweder, als das Neue vom Jahre, ſehr klein und jung auf den Tiſch des Mittelmannes, oder ſie werden auch, wenn ſie groß und ausgewachſen ſind, noch gekochet und gegeſſen. Wenn ſie noch ganz jung, und das Neue vom Jahre ſind, ſo muß man ſie, wie die jungen grünen Erbſen, in einem Tiegel ſtoſen oder ſchmoren. Sie brauchen aber längere Zeit als die Erbſen zum Gahrwerden; und es muß gleich zu Anfange etwas Waſſer, nebſt der Butter, in den Tiegel kommen. Hat man Brühe von friſchem Fleiſche, ſo iſt es deſto beſſer. Das Gewürze

daran aber ſind klein geſtoßene Muskatenblumen oder Nüſſe. Man ißt dieſe junge Mohrrüben als eine Gaſtſpeiſe zu allerley Fleiſche, nur nicht zum Braten.

1) Wenn die Mohrrüben bereits groß, alt und erwachſen ſind, ſo werden ſie als die geſündeſte Wurzel unter allen Rüben, doch auch im Sommer und im Winter in vielen Häuſern noch gern gegeſſen. Werden die vorhin erwähnten jungen Rüben ganz und unzerſpalten gelaſſen, ſo werden hergegen die dicken und mehr ausgewachſenen geſpalten, und zwar in ſo viel Theile als es nöthig iſt, um ſie ſo fein und klein hiernach ſchneiden zu können, daß ſie recht weich und deſto wohlſchmeckender werden. Man ſetzet ſie in einem Keſſel kalten Waſſers aufs Feuer, würzet ſie zuletzt mit klein geſchnittenen Zwiebeln und Butter, thut auch etwas in Waſſer zerrührtes feines Mehl daran, um eine ſemiſche Brühe zu haben, und beſtreuet den Rand der Schüſſel mit zerriebener Semmel.

2) Dieſe alten Mohrrüben ſind eine gemeine Speiſe; man ißt ſie mit Eyerkuchen, Hering, Schinken, Würſten, Rind- und Schöpſenfleiſche, auch mit Schweinefleiſche und Carbonade von dieſen nur gedachten Fleiſcharten.

11) Grüne Erbſen und Mohrrüben.

Dieſes ſehr geachtete Eſſen verſtattet, die Mohrrüben auch ſchon von einer Mittelgröße noch zu nehmen, wenn man ſie nicht mehr jünger oder kleiner haben kann. Die Mohrrüben läßt man zuerſt in einem Keſſel ankochen, worauf die ausgepahlten jungen Erbſen hinzukommen. Das letztlich anzuthuende Gewürze

iſt,

iſt, fein zerſchnittene Peterſilie, auch eine Zwiebel, die ebenfalls fein zerſchnitten werden muß, und friſche rein ſchmeckende Butter.

1) Wenn die Mohrrüben noch ſehr jung oder klein ſind, ſo läßt man ſie ganz obbeſagter maßen. Sind ſie etwas ſtärker, als diejenigen, mit denen das Neue vom Jahre angefangen wird, ſo werden ſie in der Mitte zerſpalten, und denn in ihrer Länge gelaſſen, oder dieſe Länge noch queer durchgeſchnitten. Sind die Rüben ſchon zu einer mehrern Größe, ſo ſchneidet man ſie in ſo kleine Stücke, daß ſie bald durchkochen können. Und damit die Brühe ſemiſch werde, muß man fein Mehl in Waſſer gerühret noch mit dazu ankochen laſſen.

2) Dieſes Gericht iſt eine Gaſtſpeiſe, die mit Würſten, Spickgänſen, Schinken, Carbonade, auch Tauben- und Hühnerbraten verzehret wird. Man muß ſorgen, daß alle Monate, den Sommer hindurch, junge Erbſen im Garten ſeyn; weil Erbſen und Mohrrüben die angenehmſte Vorkoſt ſind, die alle Wochen ein- oder mehrmal gern gegeſſen wird. Wenn die Mohrrüben zu dicke ſind, ſo nimmt der gute Geſchmack dieſes Eſſens ab. Man kann daher auch noch ſpäte Mohrrüben ſäen, die mit den jungen Erbſen im rechten Verhältniſſe ſind. In den meiſten Häuſern pfleget man auch Erbſen und Mohrrüben in der Küche zu verſüßen. Der Rand der Schüſſel wird mit klein geriebener Semmel beſtreuet.

12) Mohrrüben und Saubohnen.

So bald die Saubohnen nur ihre Mittelgröße erreichet haben, ſo ſind ſie ſchon brauchbar. Einige laſſen ſie auch in ihrer dicken Haut, wenn ſie ſchon zu ihrer

Größe gekommen ſind. Allein da dieſe Haut ſehr dicke und unverdaulich iſt, ſo ſoll man ſie lieber herunter ziehen, und die Bohnen ohne dieſelbe kochen. Es müſſen aber die Saubohnen für ſich allein in einem eignen Topfe mit Waſſer gekochet, und von ihrem zu ſtrengen Geſchmacke befreyet werden. Sind nun die Saubohnen auf beſagte Weiſe angekochet, ſo nimmt man ſie aus ihrem Waſſer heraus, thut ſie zu den kochenden Rüben in den Keſſel hinzu, die zuletzt mit Butter, klein geſchnittener Peterſilie, auch einer gleichfalls fein zerſchnittenen Zwiebel gewürzet werden. Auch kömmt ſodann noch geriebene Semmel hinzu, die man deshalb nicht eher anſchüttet, damit die Brühe im Keſſel nicht anbrenne.

1) Man nennt dieſes Gerichte ein Weſtphäliſches, weil es in Weſtphalen ſehr gebräuchlich iſt.

2) Auch hier zu Lande hat dieſes Eſſen ſeine Liebhaber; man muß aber ſeine Gäſte kennen, ob ſie auch die Saubohnen eſſen, um eine Gaſtſpeiſe daraus zu machen.

3) Gemeiniglich wird dieſe Koſt nur mit Knackwurſt oder Schinken, und letzterer meiſt ungekochet, oder roh, mit Pfeffer und Salz gegeſſen.

13) Grüne Schnittbohnen.

Ziehet den jungen Bohnen, in welchen noch keine Körner befindlich ſind, auf beyden Seiten die Faſern ab, ſchneidet ſie fein, und thut ſie in einen Keſſel kochenden Waſſers, würzet ſie zuletzt mit Butter, Peterſilie und Pfefferkraut, beydes klein zerſchnitten; und damit die Brühe ſemiſch werde, ſo zerrühret fein Waizenmehl in Waſſer, und vereiniget es mit der Brühe im Keſſel.

1) Ehe

1) Ehe noch die Bohnen in das kochende Waſſer geſchüttet werden, muß Salz eingeleget geweſen ſeyn, damit ihre grüne Farbe nicht verſchieße. Iſt der Keſſel roth oder von Kupfer, ſo werden die Bohnen ſchwarzbraun kochen. Es ſoll daher ein meſſingener Keſſel zu den Bohnen genommen werden.

2) Ohne Pfefferkraut koche man nie die Schnittbohnen. Ihr einzig beſter Geſchmack kömmt lediglich auf dieſes Gewürzkraut an. Hat man Brühe von friſchem Rindfleiſche, ſo kann ſie auch zu dieſen Bohnen angewendet werden. Auch kochet man die Schnittbohnen mit Milch; es hat aber dieſe Bereitungsart keinen allgemeinen Beyfall.

3) Man muß die Schnittbohnen nicht in einer zu langen Brühe laſſen, damit ſie nicht, wie man ſaget, zu nackend ſchmecken.

4) Die Schnittbohnen ſind eine Gaſtſpeiſe. Man beſtreuet ihre Schüſſel auf dem Rande mit zeriebener Semmel. Auch garniret man den Rand der Schüſſel mit Carbonade von Rind-, Schöpſen- und Schweinefleiſch, auch kleinen Bratwürſten, oder ſo genannten Sauciſchen. Sonſt wird friſches Rindfleiſch, auch geräuchertes und gepökeltes, Knackwurſt, Schinken, Bratfiſch, gebratene Tauben und junge Hühner ebenfalls dazu gegeſſen.

14) Grüne Brechbohnen, Schweizerbohnen.

In unſern Gärten bauen wir eine Art Bohnen, die zwar Baſt oder Faſern auch an den Schoten haben, aber mürber als die andern Arten ſind. Man nennt ſie Schweizerbohnen; Brechbohnen aber

darum, daß man ſie nicht ſchneiden, ſondern die Schote nur in zwey bis vier Theile zerbrechen darf. Die Kerne in der Schote können ſchon ihre völlige Größe haben, und ſie ſchmecken doch immer noch gut. Sie müſſen wie die Schnittbohnen gekochet werden.

1) Dieſe Brechbohnen ſind eines der bereiteſten Eſſen; und man hat ſchon bey der Geſindeküche geſaget, daß ſie alle Empfehlung zur Geſindekoſt verdienen, und in guten Ländern noch ſollten eingeführet werden, wo ſie noch nicht bekannt ſind.

2) Es werden dieſe Brechbohnen bis in den ſpäten Herbſt hinein gegeſſen, alsdenn aber fallen ſie ziemlich ſüß. Ein geringer Nachtfroſt kann ſie verderben. Um dieſes zu verhüten, pfleget man, wenn man des Tages ſpüret, daß Nachtfroſt einfallen könne, die Bohnenranken mit ihren Stangen aufzuziehen, ſie auf Haufen zu legen, und mit Reiſern oder dünnem Strohe zu verdecken. Auf dieſe Weiſe kann man ſie noch einige Wochen hindurch erhalten.

3) Dieſe Brechbohnen kann man nur als eine Mittelſpeiſe anſehen. Eyerkuchen, Rindfleiſch, Hammelfleiſch, Enten- und Gänſefleiſch werden dazu gegeben. Auch ſchmecket außer der Rindfleiſchbrühe auch Hammelfleiſchbrühe ſehr wohl an derſelben.

15) Paſtinacken.

Wenn die Paſtinacken, die ſo klein als die Mohrrüben eben nicht zerſchnitten werden dürfen, mit kaltem Waſſer in einem Keſſel aufgeſetzet, und zuletzt mi Butter und Thymian gewürzet worden: ſo ſieht man nach, ob von den Wurzeln ſich etwas abgekochet hat, wovon die Brühe hat ſemiſch werden können. Findet

es

es ſich, daß die Brühe noch klar und zu dünne geblieben iſt, ſo muß man ſie mittelſt angeſchütteter zerriebebener Semmel ſemiſch machen. Hat man Brühe von friſchem Rindfleiſche, Hühnern oder Tauben ſtehen, ſo giebt ſie dieſem Wurzelgewächſe einen guten Geſchmack, wenn es damit iſt gekochet worden.

1) Die Paſtinacken werden vor Michael am liebſten gegeſſen; weil ſie nach dieſer Zeit immer ſüßer werden, welcher ſüße Geſchmack Vielen misfällig iſt. Man ißt dieſe Wurzeln mit Rindfleiſch, Hühnern, Tauben und Schinken.

2) Die Paſtinacken ſind zu aller Zeit eine gemeine Speiſe.

16) Spinat.

Verleſenen, und von allem Sande oder Erde wohl abgewaſchenen Spinat thut man in einen Keſſel kochenden Waſſers, der einigemal aufgekochet, und in einem Durchſchlage vom Waſſer wieder befreyet und ausgedrücket, recht fein gehacket, hierauf aber in einem Keſſel, Caſſerolle, oder Schmoltopfe, worinn ein Stück Butter und etwas Mehl angebraten worden, mit angeriebener Muskatennuß durchgeſtoſet wird; nachdem man von dem erſten Waſſer, darinn der Spinat den Anfang des Kochens gemachet, hinzugegoſſen gehabt.

1) Damit der Spinat ſeine grüne Farbe nicht verliere, ſo muß ſein erſtes Waſſer, damit er angekochet wird, etwas Salz bekommen haben.

2) Einige legen auch zu dem gehackten Spinat ein Paar ganze, von ihren äußeren Schalen entledigte Bollen, die ihm einen angenehmen Geſchmack verſchaffen.

3) Semmeln, in langen Striemeln in Butter gebraten, werden oft auf den angerichteten Spinat geſtecket, oder hingeleget.

4) Sehr gewöhnlich iſt es, daß die Schüſſel, worinn der Spinat iſt, mit verlornen Eyern zierlich beleget werde. Man hat ſchon einer Art, verlorne Eyer zu machen, im erſten Kapitel Nr. 12. bey der Kräuterſuppe gedacht. Zum Spinat, auch zum grünen Kohle kann man ſie noch auf dieſe Weiſe bereiten. Es wird ein Keſſel oder eine Caſſerolle aufgeſetzet, worinn das Waſſer nur zwey bis drey Finger breit hoch ſtehen muß. So bald das Waſſer anfängt zu kochen, ſprenget man etwas Weineſſig darüber, ſchlägt ein Ey nach dem andern ins Waſſer hinein, und zwar ſo, daß keines das andere berühre. Sieht man, daß das Weiße ringsumher ſo wohl beſtarret iſt, daß der Dotter darinn feſtſitzen muß, ſo nimmt man mit einem Schaumlöffel die Eyer, eines nach dem andern, heraus, und leget ſie in eine breite Schüſſel voll kalten Waſſers. Iſt nun der Spinat in der Schüſſel ſo weit angerichtet, daß der Rand ledig geblieben, ſo nimmt man mit dem Schaumlöffel ein Ey aus dem kalten Waſſer, putzet es auf ſolchem Löffel zu einer Rundung ab, leget es auf den Schüſſelrand, und verfähret mit den übrigen eben alſo, bis der ganze Rand beleget iſt. Beym Vorlegen des Spinats auf den Teller werden ein oder zwey Eyer, nachdem ſie ausreichen können, mit aufgeleget.

5) Auch beleget man den ganzen Spinat mit einem Eyerkuchen, oder den Rand der Schüſſel mit Setzeyern, Saucisgen, Carbonade von Rindfleiſch, Schöpſen- und Schweinefleiſch. Schinken

ken und Knackwurſt, auch Spickgans werden eben- falls zum Spinate aufgeſetzet.

6) Der Spinat kann allemal als eine Gaſtſpeiſe angeſehen werden; man muß ſich aber hüten, keine alte Faßbutter anzulegen, welche dem Gemüſe einen verdorbenen und ſehr älterichten Geſchmack beybringen würde. In einigen Häuſern wird wohl gar Zucker oder Korinthen zum Spinate hinzugefüget. Es hat aber dieſes Verfahren in den meiſten Häuſern den wenigſten Beyfall; weil der Spinat ſchon an und für ſich weichlich ſchmecket. Manche, ſtatt den Spinat durch Zucker und Korinthen zu verſüßen, thun gerade das Gegentheil, indem ſie Sauerampfer unter den Spinat kochen. Aber auch dieſe Bereitungsart wird von den wenigſten beliebet.

17) Grüner Kohl.

Der Kohl wird ſauber verleſen, gewaſchen, recht fein geſchärbet, und mit Butter und Salz in einem Keſſel mit Waſſer gahr gekochet. Beym Anrichten muß man den Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel beſtreuen.

1) Grüner Kohl wird in den meiſten Monaten gegeſſen. Es werden aber zuweilen andre Kräuter mit ſelbigem vermenget und gekochet; zuweilen aber ohne den grünen Kohl andre Kräuter allein gekochet, die man des ähnlichen Geſchmacks und ähnlichen Bereitungsart halber doch auch grünen Kohl nennt, aber lieber grün Kraut heißen ſollten.

2) Grünkraut iſt im Frühjahre auch der bekannte Hederich. Er wird, wie der grüne Kohl, obbeſchriebener maßen geſchärbet und gekochet;

ſchmecket aber beſſer, als der eigentliche natürliche Kohl, und iſt faſt völlig im Geſchmacke des Spinats, dem er in der Zärtlichkeit nach dem Kochen gleich kömmt. Einige gießen das erſte Waſſer ab; andre aber thun es dieſerhalb nicht, daß er ſeinen Kohlgeſchmack nicht verlieren ſolle.

3) Auch der junge Senf wird als Grünkraut bereitet. Er wird geſchärbet, das erſte Waſſer abgegoſſen, weil er ſonſt zu ſtrenge ſchmecket; und wenn er wieder zum Kochen aufgeſetzet wird, ſo thut man geſchärbte Melte hinzu. Dieſes Grünkraut iſt nicht von ſo feinem Geſchmacke als der Hedrich; daher es nur im Nothfalle, wenn andre grüne Gewächſe fehlen, auf den Tiſch des Mittelmannes kömmt.

4) Wenn der grüne Kohl im Frühjahre und im Sommer gekochet wird, ſo hat er einen etwas harten Geſchmack. Er wird aber zärter, wenn unter dem Kohl Mangolt, Spinat, Hedrich, oder Beete mit geſchärbet werden.

5) Am lieblichſten ſchmecket grüner Kohl, ohne Vermengung mit andern Kräutern, wenn er vom Froſte ſüß und weicher gemachet worden. Alsdenn wird er, auch aufgewärmt, von vielen noch beliebet.

6) Kohlſproſſen, die im Anfange des Frühjahres aus den alten Strünken, denen die Herzen abgeſchnitten geweſen, wieder hervorkommen, geben auch eine angenehme Koſt. Sie werden, wie der grüne Kohl, nach obiger Vorſchrift gekochet; nur pfleget man noch einige abgehäutete Bollen, beſſern Geſchmacks halber, mitzukochen.

7) Bremer Kohl nennt man die Herzkolben, die aus der Spitze des grünen Kohls ausgebrochen, und nicht geſchärbet, ſondern ganz gelaſſen werden.

Man

Man leget ein Stück friſche reinſchmeckende Butter in eine Caſſerolle, oder in einen Schmoltopf, und läßt dieſe Herzſproſſen verdecket ſo lange ſchmolen oder ſtoſen, bis ſie gahr und weich genug ſind.

8) Der grüne Kohl iſt eine Gaſtſpeiſe, wenn er geachtete Speiſen in ſeiner Begleitung hat. Dieſe ſind verlorne Eyer, Carbonaden, Bratwürſte und Schinken. Außerdem ißt man auch Eyerkuchen, Räucher- und Pökelfleiſch daneben.

9) Man pfleget auch Kaſtanien mit dem grünen Kohle zu eſſen. Die Kaſtanien werden entweder auf Kohlen, oder in heißer Aſche mürbe gebraten; oder man ſetzet ſie in einem verdeckten Tiegel oder Pfanne auf Kohlen, daß ſie mürbe werden. Man entlediget ſie von ihrer harten Schale, und läßt ſie in dem kochenden Kohle noch mit aufſieden. Andre aber braten die von ihren harten Schalen befreyeten Kaſtanien in Butter mürbe, und legen ſie beym Anrichten über den Kohl und auf den Rand der Schüſſel. Es will auch in einigen Häuſern Mode werden, ſtatt der Kaſtanien, für ſich gahr gekochte, und von ihrer äußern Schale entledigte Ertüffeln auf den Rand der Schüſſel zu legen. Dieſe Mode würde befolgter ſeyn, wenn nur die Ertüffeln hier zu Lande theurer, oder wenigſtens eben ſo ſelten als die Kaſtanien wären.

10) Grüner langer Kohl, oder Streifkohl, wird auch zuweilen gekochet, deſſen Bereitungsart dieſe iſt. Die Blätter des Kohls ſtreifet man von den Stängeln ab, die Herzſproſſen aber, wenn die Stängel abgeſchnitten ſind, kärbet man kreuzweiſe ein. Man ſetzet ſie mit kochendem Waſſer und Salze zum Feuer, in einer Caſſerolle oder

Schmoltopfe, und läßt den Kohl weich kochen. Hierauf wird dieſer lange Kohl in einen Durchſchlag gethan, und das Waſſer recht reine abgeſeihet. Nun leget man ein Stück Butter in den Schmoltopf, den Kohl füget man hinzu, verdecket den Topf mit ſeiner Stürze, und läßt den Kohl auf einem mäßigen Kohlfeuer langſam durchſtoſen. Man muß den Topf zuweilen umſchütteln, damit der Kohl nicht anbrenne. Man beleget die Schüſſel dieſes langen Kohls mit Carbonade oder Saucisgen. Auch wird Hammelkaldaune daneben gegeſſen, auch damit zugleich gekocht.

18) Weißer Kohl.

Man nehme einen oder mehrere weiße Kohlköpfe, koche ſie in Waſſer und etwas Salze weich; und wenn ſie aus dem Waſſer herausgenommen, und ſolches wohl abgetriefet iſt: ſo lege man in einem Schmoltopfe oder Caſſerolle ein Stück Maybutter, etwas ſüße Sahne, nur wenig zerſtoßene Muskatenblumen, aber mehr Engliſchen Pfeffer, Mehl in Butter umgekehret, um die Brühe ſemiſch zu machen; und wenn der Kohl in dem verdeckten Gefäße allmälig durchgeſtoſet, auch um das Anbrennen zu verhüten öfters umgeſchüttelt worden, ſo lege man den Kohl in die Schüſſel, und beſtreue den Rand mit geriebener Semmel, oder garnire ihn mit Carbonade, auch wohl mit kleinen Bratwürſten.

1) Wenn der Kohl nur kleine Häupter hat, ſo dürfen ſie, wenn ſie weich gekochet aus dem Waſſer genommen werden, nur in zwey Stücke, falls aber die Köpfe groß ſind, in vier Stücke zertheilet, die Ribben aber ausgeſchnitten werden; damit ſich keine Butter einziehen möge, als welches unnütze wäre, weil man die Stängel nicht ißt.

2) Die-

2) Dieſer weiße Kohl kann ein Gaſteſſen ſeyn, und ein Stück Rindfleiſch, auch eine Hammelkeule dazu aufgeſetzet werden. Auch Gänſe- und Entenfleiſch mögen dieſen Kohl begleiten.

3) Wenn er mit Fleiſchbrühe geſtofet wird, ſo ſchmecket er noch beſſer, als nach obbeſchriebener Bereitungsart.

4) **Milchkohl** wird von eben dieſem weißen Kohle auf folgende Weiſe bereitet. Nachdem man die Herzen des Kohls ausgeſchnitten; ſo hacket man ihn mit dem Hackemeſſer recht fein, und thut ihn in einen Keſſel kochenden Waſſers. Iſt der Kohl halb gahr, ſo wird das Waſſer rein abgeſeihet, vorher aber beſonders in einem Topfe aufgekochte ſüße Milch (denn ſonſt gerinnet ſie,) angegoſſen, mit Butter, und zerſtoßenen Muskatenblumen gewürzet, ein wenig zuvor in Milch oder Waſſer zerrührtes Mehl angethan, und der Rand der Schüſſel, worein der Milchkohl gekommen, mit zerriebener Semmel beſtreuet.

Dieſer **Milchkohl** iſt ein Haupteſſen, welches mit Bratwürſten, Rindfleiſche und Schinken, mit Knackwürſten und geräucherten Ochſenzungen, auch Schweinebraten und allerley Carbonaden begleitet wird.

5) **Eßigkohl.** Schneidet weißen Kohl in feine länglichte Schnitten, wie den Krautſallat, ſetzet ihn mit kaltem Waſſer zum Feuer; gießet dieſes Waſſer wieder ab, wenn er halb gahr iſt, und thut nun Eßig, ein wenig Kümmel, Gänſeſchmalz oder friſches Schweineſchmalz, auch etwas in Waſſer zerrührtes Mehl dazu, und laſſet alles zuſammen durchkochen; gebet den Kohl auf, und beſtreuet die Schüſſel auf dem Rande mit zerriebener Semmel.

Man

Man iſt dieſen Eßigkohl mit rohem und gekochtem Schinken, kaltem Pökel- und Räucherrindfleiſche, allerley Würſten und Schweinebraten. Es muß auch dieſer Eßigkohl zu der Zeit eine Gaſtſpeiſe ſeyn, wenn man noch keinen eingemachten ſauren Kohl oder Sauerkraut haben kann, und deſſen Stelle vertreten.

6) **Speckkohl** iſt, wenn man weißen Kohl mit dem Hackemeſſer recht fein hacket, in einem Keſſel oder Schmoltopf kochenden Waſſers ihn beybringet, mit Butter und etwas magerm, in Würfel zerſchnittenen ausgebratenen Specke, ganz zuletzt aber mit klein geſtoßenem Pfeffer abwürzet, und noch, um die Brühe ſemiſch zu machen, etwas in Waſſer zerrührtes Mehl anthut, die Schüſſel aber auf dem Rande mit zerriebener Semmel beſtreuet.

Dieſen Speckkohl iſt man mit Eyerkuchen, Carbonade, Würſten und allerley Fleiſche. Er iſt aber nur eine Mittelſpeiſe, obgleich vertraute Freunde, aus den Städten, ſich dazu auf dem Lande zu Gaſte bitten.

19) Savoyerkohl.

Der Savoyerkohl iſt eine Gaſtſpeiſe, und wird wie der weiße Kohl bereitet, auch mit eben den Fleiſchſpeiſen begleitet, die bey dem weißen Kohle genannt worden.

20) Blumenkohl.

Den Blumenkohl von allen harten Schalen und Blättern ringsherum entledigen, ihn hierauf eine Zeit lang in kaltem Waſſer liegen, ſodann aber in ſiedendem

dem Waſſer und etwas Salz beyſetzen und gahr kochen, aber nicht zu mürbe werden laſſen, und ihn endlich mit einer Schaumkelle in einen Tiegel oder Pfanne, ohne ihn zu zerbrechen, bringen, in welcher ein mit etwas Mehle durchgeknätetes Stück friſche Butter angebraten, und mit Fleiſchbrühe verſetzet worden, damit der Kohl über einer heißen Aſche ganz gelinde, mit zugedecktem Gefäße, und angeſchütteten zerſtoßenen Muskatenblumen durchſchwitzen müſſe: dieſes alles wird erfordert, um ein ſo geachtetes Gericht, als der Blumenkohl iſt, zu bereiten.

1) Man muß ſich beſtreben, daß der Blumenkohl nicht zu einem Gemüſe kochet, ſondern, ſo viel möglich, aus der Pfanne ganz heraus, und mit der Schaumkelle fein ordentlich auf der Aßiette oder Schüſſel neben einander hingeleget werde. Je breiter und flacher die Pfanne oder Tiegel iſt, deſto bequemer läßt ſich der Kohl heraus nehmen.

2) Der Blumenkohl iſt eine Hauptvorkoſt, und die Fleiſchbrühe, womit er in dem Tiegel durchgeſchwitzet wird, muß von friſchem Rindfleiſche, Kapaunen oder alten Hühnern ſeyn. Fehlet es an ſolchen Fleiſchbrühen, ſo müßte man den Mangel mit ſüßer Sahne oder Rohm erſetzen.

3) Neben dem Blumenkohle wird Rindfleiſch, Kalbfleiſch, Geflügel, auch wohl zu Zeiten ein Lammsbraten gegeſſen.

21) Sauerkraut, eingemachter Kohl.

Wenn der eigends eingemachte weiße Kohl ſeine rechte Säure erlanget, und denn gemeiniglich Sauerkraut oder Sauerkohl genannt wird: ſo räumet man den oben aufliegenden Sauerkohl, der gemeiniglich keinen guten Geſchmack hat, ab, bis man ihn ſo findet,

daß

daß er nicht faul oder verlegen ſchmecket. In dem Topfe, darinn das Sauerkraut kochen ſoll, wird auf dem Boden ein Stück Butter geleget, hierauf das Kraut, mit zugegoſſenem kalten Waſſer angeſetzet. Iſt der Kohl halb gahr, ſo ſetzet man einen Tiegel auf Kohlen, in welchem Butter und etwas Mehl anbraten muß; ſo, daß ſie nicht gelb oder braun werde. Dieſe angebratene Butter wird zu dem Kohl hinzugegoſſen, und ſelbiger damit vollends gahr gekochet.

1) Wenn an das Sauerkraut zu Anfange des Kochens Gänſeſchmalz geleget wird, ſo fällt er noch weicher aus, als von angelegter Butter. Manche bedienen ſich auch hiezu des friſchen Schweineſchmalzes.

2) Es kann auch das Sauerkraut in einem irdenen Schmoltopfe gahr geſchwitzet oder geſtofet werden. Hat man es in bloßem Waſſer halb gahr kochen laſſen, ſo drücket man das Kraut in einem Durchſchlage von dem Waſſer wieder aus, leget in den Topf ein Stück ausgewaſchene oder ungeſalzene Butter, ſchüttet das Kraut darüber, decket den Topf wohl zu, und läßt das Kraut auf gelindem Kohlfeuer wohl durchſtofen. Der Kohl wird mit dem Topfe zuweilen umgeſchüttelt, auch mit der Kelle umgerühret, daß er ſich nicht auf dem Boden anhänge. Sieht man zuletzt, daß die Brühe nicht ſemiſch ſey, ſo kann man etwas mit Mehl eingeknätete ungeſalzene Butter noch hinzuthun, und den Kohl in einer Schüſſel anrichten, deren Rand, wenn er nicht mit Fleiſchſpeiſen beleget iſt, mit zerriebener Semmel beſtreuet wird.

3) An dem Sauerkraute ſchmecket kein Salz, daher nichts anzulegen, die anzuthuende Butter aber durch Auswaſchen vom Salze zu befreyen iſt.

4) Im Falle das Sauerkraut aus ſich ſelbſt nicht Säure genug hätte, ſo muß man ſelbigem mit hinzugegoſſenem Eſſig zu Hülfe kommen.

5) Viele vermeynen den Sauerkohl zu verbeſſern, wenn ſie ihn mit Landweine kochen. Rheinwein aber gehöret für königliche und fürſtliche Küchen.

6) Hat man Carbonade oder Saucisgen, ſo beleget man den Rand der Schüſſel damit. Iſt es aber eine lange Bratwurſt, ſo wird ſie auf das Sauerkraut geleget. Auf dieſe Weiſe iſt das Sauerkraut eine Gaſtſpeiſe. Auch denn iſt es dieſelbe, wenn ein ganzer Schinken, geräucherte Ochſenzungen, Knackwurſt, ein gut Stück geräuchertes oder gepökeltes Rindfleiſch daneben aufgeſetzet werden. Von gepökeltem Schweinefleiſche iſt die Begleitung: der Schweinekopf, der ſo genannte Rüggebengel (Rückgrad), Schnauze, Ohren, und ſo genannte Eisbeine. Ein gebratener Haſe kömmt auch öfters mit Sauerkraut auf den Tiſch, entweder für ſich beſonders, oder in einer und eben derſelben Schüſſel, über oder unter dem Sauerkraute.

22) Erdäpfel.

Schälet die Erdäpfel ab; zerſchneidet und ſiedet ſie in Waſſer und Salz. So bald ſie angeſotten ſind, ſo gießet das Waſſer ab, und laſſet die Erdäpfel in einem breiten flachen Tiegel, in Butter, etwas ſüßer Sahne oder Rohm, Muskatenblumen, auch klein geriebener Semmel durchſtofen.

1) Dieſe Erdäpfel ſind nicht für jedermann. Doch haben ſie auch ihre Liebhaber. Man kann ſie nicht für eine Gaſtſpeiſe halten.

2) Wenn man Brühe von Rindfleiſch hat, ſo ſchmecket dieſe Vorkoſt am beſten, wenn ſie da-

mit bereitet wird. Man muß aber genau Acht haben, daß die Erdäpfel nicht zu ſehr kochen, weil ſie gar leicht überweich werden können. Sie blähen gar ſehr, weswegen von einigen ſtatt der Muskatenblumen vieler Pfeffer angethan wird. Man ißt ſie aber gemeiniglich mit Rindfleiſch, welches friſch, gepökelt, auch geräuchert ſeyn kann. Schöpſenfleiſch wird auch dazu gegeſſen.

23) Märkiſche Rüben.

Die Rüben, nachdem ſie abgeſchrapet, und ihnen Kopf und Füße abgeſchnitten worden, muß man ohne Butter oder Fett zuerſt mit warmen Waſſer allmählig ankochen, und wenn ſie halb gahr ſind, mit Butter in einem Schmoltopfe, nachdem ihr erſtes Waſſer abgegoſſen worden, durchſchwitzen; und wenn ſie nun mürbe ſind, noch ein in Mehl umgekehrtes Stück Butter hinzuthun, und die Brühe, die noch mit klein geſtoßenem Pfeffer gewürzet wird, ſemiſch einſtoſen laſſen. Hat man gute Brühe von Rind- Schöpſen- und Schweinefleiſch, ſo bereitet man hievon den Rüben einen kräftigen Geſchmack. Man muß ſie aber in dem Topfe öfters ſchütteln und umrühren, daß ſie nicht anbrennen. Will man ſie braun haben, ſo wird ſtatt weißen Mehles braunes angerühret. Beym Anrichten wird der Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel beſtreuet.

1) Einige laſſen die Rüben gleich mit Butter anſtoſen. Diejenigen aber, denen mit Blähungen nicht gedienet iſt, gießen nach obbeſchriebener Weiſe das erſte Waſſer der Rüben weg.

2) Um das Blähende der Rüben deſto mehr abzuhalten, wird außer dem Pfeffer von Vielen noch Kümmel reichlich unter die Rüben mit gekochet, wovon

wovon ihr Geſchmack nicht verdorben, ſondern vielmehr erhöhet wird.

3) Es ſieht häßlich aus, wenn die Rüben mit einer bläulichten Farbe auf den Tiſch kommen. Dieſe entſteht, wenn ſie den Abend zuvor, oder in zu früher Morgenſtunde ſind abgeſchrapet worden. Man ſoll ſie daher kurz vor dem Kochen, damit ſie nicht anlaufen, wenn man ſie zumal weiß kochen will, erſt geſchrapet, in warmen Waſſer abgewaſchen haben, und ſofort dann ans Feuer bringen.

4) Dieſe Rüben ſind eine Gaſtſpeiſe, und man hat in der Mark Sommer- und Herbſtrüben. Die erſten ſind das Neue vom Jahre, und etwa um Johannis zu haben. Die Herbſtrüben hat man vom Herbſte an bis in die erſten Frühlingsmonate hinein, wenn ſie wohl verwahret worden. Man ißt ſie aber mit Rind- Schöpſen- und Schweinefleiſch, auch mit Enten und Gänſen, auch wohl mit Bratwurſt, Saucisgen und Carbonade. Ja in Ländern, wo dieſe Rüben rar und theuer ſind, ißt man ſie auch zu Braten von Enten, Gänſen und Schöpſen.

24) Kohlrabi.

Kochet den abgeſchälten und in Stücken zerſchnittenen Kohlrabi zuerſt in Waſſer mürbe, und wenn ihr ſolches abgegoſſen, ſo gießet wieder Brühe von friſchem Rindfleiſche, oder alten Hühnern hinzu, und ſtofet ihn, nach angelegter Butter, mit Muskatenblumen und geriebener Semmel vollends durch. Beſtreuet beym Aufgeben den Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel.

1) Wenn der Kohlrabi das Neue vom Jahre noch iſt, ſo hat man daran eine Gaſtſpeiſe. In der Folge iſt er nur eine Mittelſpeiſe. Wenn er ſtöckericht iſt, ſo iſt er ein ſchlechtes Eſſen.

2) Neben dem Kohlrabi wird Rind- und Schöpſenfleiſch, vornehmlich auch Tauben- Hühner- Enten- und Gänſefleiſch gegeſſen.

3) Kohlrüben, oder Unterkohlrabi, ſind weniger geachtet, und können wie der Kohlrabi gekochet, und mit deſſen Begleitungsſpeiſen auch gegeſſen werden.

4) Waſſerrüben kommen gar nicht auf den Tiſch des Mittelmannes. Man hat aber auch andre weiße Rüben, welche zwiſchen dieſen Waſſerrüben und den kleinen Märkiſchen gleichſam in der Mitte ſtehen, und hin und wieder auch Steckrüben heißen. Man kochet und ißt ſie, wie den Kohlrabi.

25) Welke Rüben.

Die Märkiſchen Rüben werden auch aufgetrocknet, und als eine vorzügliche Dauerſpeiſe aufbewahret. Hiezu erwählet man die kleinſten, denen die Köpfe beym Trocknen ganz wenig abgeſchnitten werden. Da ihnen Sand anhänget, welcher bey dem Zuſammenſchrumpfen der Rüben dem Auge entzogen worden, ſo muß man ſie, an die fünf bis ſechsmal, mit laulichtem Waſſer vor dem Kochen abſpülen, damit kein Sandkorn den Zähnen fühlbar werde. Nach dem Abwaſchen bringt man die Rüben, mit warmen Waſſer, zum Feuer, wo ſie halb gahr kochen müſſen. In dieſem Zuſtande zieht man die Rüben zurück vom Feuer, ſeihet das Waſſer mittelſt eines Durchſchlages davon, und läßt die Rüben ſo erkalten, daß ſie in die Hand genom-

genommen, und klein geſchnitten werden können. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird das abgeſeihete Waſſer wieder auf die klein geſchnittenen Rüben gegoſſen, und Butter zugeleget, mit welcher man ſie nun langſam mürbe ſtofet. Kurz vor dem Aufgeben wird noch ein wenig in kaltem Waſſer zerrührtes Mehl hinzugefüget; damit die Brühe nicht wäſſericht, ſondern fein ſemiſch und ſchmackhaft ausfallen möge.

1) Es iſt der Hausmutter unanſtändig, wenn dieſe Rüben ganz und unzerſchnitten auf den Tiſch kommen. Sie haben ſodann einen ſchlechten Geſchmack, und verrathen nur eine Bequemlichkeitsliebe. In ganz geringen Häuſern müſſen ſie nur ſo ganz gegeſſen werden.

2) Die Rüben müſſen nicht mit brühend heißem, ſondern nur mit laulichtem Waſſer abgewaſchen werden, damit ihnen nicht von ihrer Süßigkeit etwas entzogen werde; als welche Süßigkeit ihre Hauptdelicateſſe ausmachet.

3) Das Oberſte der Rüben, als der Hauptſitz ihrer Süßigkeit, wird ihnen beym Kleinſchneiden nicht abgenommen. Nur allein die langen dünnen Schwänze oder Füße, weil ſie geſchmacklos ſind, werden weggeworfen.

4) Die welken Rüben ſind nicht viel dicker, und meiſt dünner, als ein ſtarker Federkiel. Denn dicker ſchmecken ſie nicht. Sie werden daher nicht nach der Länge herunter geſpalten. Man ſchneidet ſie in ſolche kleine Stücke, die etwa die Größe einer Stabel- oder Gartenerbſe haben.

5) Gemeiniglich iſt der Mittelmann auf dem Lande nur ein Kenner dieſes Eſſens, bey dem es eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe iſt. Nur müſſen die Rüben nicht hart ſeyn. Man darf ſie daher nicht mit geſchwindem und ſtarkem Kochen an-

gegriffen und dadurch zum Hartwerden eingeleitet haben. Gekochte Räuchergans, Rind- und Schweinefleiſch, gepökelt und geräuchert, Schinken und Knackwürſte, Ochſenzungen und Bratwürſte begleiten die welken Rüben. Die geräucherte Gans aber iſt mit den Rüben am beliebteſten, und Kenner ziehen dieſe Rüben den meiſten andern Vorkoſten weit vor.

26) Spargel.

Schneidet den unterſten Theil des Spargels, wo er in der Erde ſchräge abgeſchnitten iſt, gerade, ſchrapet ihn ab, werfet ihn in kaltes Waſſer, bindet eine Hand voll nach der andern, gegen das dicke Ende zu, in Bündlein zuſammen; bringt dieſe Bündlein mit Waſſer und etwas Salze in einem Topfe dergeſtalt zum Kochen, daß der Spargel auch nicht zu weich werde, und die Köpfe gar abbrechen, oder vermüſen. Nehmet nun die Bündlein aus dem Waſſer heraus, und decket ſie zu. Beym Anrichten leget ein Bündlein nach dem andern in eine flache Schüſſel oder Aßiette, daß die dicken Enden auf dem Rande, die Köpfe aber einwärts der Schüſſel zu liegen kommen. Schneidet die Bündlein los, breitet ſie behende aus einander, daß kein leerer Platz an dem Rande der Schüſſel oder der Aßiette erſcheine, und gebet nun eine Sauce darüber.

1) Der Spargel iſt ein Haupteſſen, und wird entweder für ſich allein als ein Beyeſſen, oder zu mancherley Braten, Mittags und Abends, gegeſſen.

2) Die gemeinſte Sauce iſt dieſe, daß Butter, die keinen älterichten oder verdorbenen Geſchmack haben ſoll, in einem Tiegel gelblicht gebraten und anfgegoſſen werde. Einige laſſen die Butter nur allein

allein zergehen, aber Viele können den rohen Geſchmack dieſer nicht angebratenen Butter nicht erleiden. Ueber die ausgegoſſene Butter und Spargel wird Muskatennuß gerieben.

3) Eine aufgezogene Butter zur Sauce über den Spargel iſt dieſe: Wenn man ausgewaſchene oder doch nur äußerſt wenig geſalzene Butter, und zwar deren Hälfte zuerſt, nebſt zwey bis drey Löffeln voll Waſſer, und einer guten Meſſerſpitze voll feines Mehl in einem Tiegel über gelindem Kohlfeuer abrühret, und die Butter mit dem Löffel immer in die Höhe zieht, als wovon dieſe Butter aufgezogene Butter heißt. Die andre zurückgebliebene Hälfte der Butter aber thut man nach und nach ſtückweiſe hinzu, und wenn dieſes mit dem letzten Stückgen Butter geſchehen, ſo wird die Sauce ſemiſch genug ſeyn. Länger läßt man nun die Butter nicht im Tiegel, damit ſie nicht verkäſe. Man gießt ſie ſofort auf den Spargel, oder andre Speiſen, die ſich zu dieſer Sauce ſchicken.

4) Eine Holländiſche gemeine Sauce, die auch zum Spargel als ein Ueberguß gebrauchet wird, iſt folgende. Setzet Waſſer in einem Tiegel auf, thut ein wenig zerſtoßenen Saffran, Muskatenblumen, Zitronſchnitte, etwas Weineſſig und Zucker dazu, und laſſet alles zuſammen anſieden. Nehmet hierauf den Tiegel von den Kohlen ab, rühret ſo viel Eyerdotter hinzu, als ihr vermeynet zu einer recht ſemiſchen Sauce genug zu haben, ſetzet noch einmal den Tiegel ein wenig auf die Kohlen, unter beſtändigem Umrühren der Sauce, die auch ein Aufguß über Fiſche, und manche Fleiſchſpeiſen ſeyn kann. Wenn aber dieſe Sauce ein Aufguß über den gekochten Spargel ſeyn ſoll,

ſo müſſen die Zitronſcheiben zurückbleiben. Zur Spargelſauce darf man nur Zitronſaft eintröpfeln, wiewohl man auch ſchon an dem bloßen Weineßig genug Säure dieſer Sauce verſchaffen kann. Aber zur Zierde einer Fiſch- oder Fleiſchſauce müſſen die Zitronſcheiben allemal gegenwärtig ſeyn.

5) Eine Weinſauce zum Spargel iſt auch dieſe: daß man ungeſalzene Butter, Eyerdotter und nur wenig Kraftmehl, nebſt zerſtoßenen Muskatenblumen durchknäte, und zwar mit halb Waſſer und halb weißem Weine und Zucker, dieſes alles in einem Tiegel über Kohlen abrühre. Man muß dieſe Sauce nicht durch zu vielen Zucker matt und unſchmackhaft machen. Man kann auch allenfalls etwas Weineſſig hinzugießen, um eine Schärfe der Sauce beyzubringen.

6) Einige eſſen auch den Spargel ſo, daß Weineſſig und Provenceröl, kalt, wie zum Sallat, übergegoſſen werden. Statt des Weineſſigs wird auch ausgepreßter Zitronenſaft genommen.

27) Artiſchocken.

Das vorgängige Abputzen der Artiſchocken geſchiehet dergeſtalt, daß man ſie unten bey dem Stängel kurz abſchneide, die kurzen harten Blätter davon nehme, oben das Spitze, und von den untern Blättern das Scharfe ſauber abſchneide, und wenn ſie etwas in kaltem Waſſer gelegen, in kochendem Waſſer und etwas Salze nun die Artiſchocken beyſetze, wenn ſie gahr ſind, ſie aus dem Waſſer nehme, damit ſie, auf einer Schüſſel geſtülpet, aber zugleich zum Heißbleiben wohl zugedecket, abtriefen, und vom Waſſer entlediget werden. Iſt dieſer Zweck erreichet, ſo ſetze man ſie neben einan-

einander auf einer mehr flachen als tiefen Schüſſel hin, wenn man noch das inwendige Rauhe des Stuhls behende herausgenommen hat.

Man kann eine ſo genannte Holländiſche oder eine Weinſauce, dergleichen zuvor beym Spargel beſchrieben ſind, aufgießen. Es ſind aber die Artiſchocken allemal ein Hauptreſſen.

28) Grüne Birnen.

Grüne Birnen ſind keine unreife, ſondern reife Birnen. Man nennt ſie aber grün, im Gegenſatz der gebackenen oder getrockneten Birnen. Sind die Birnen nur klein, ſo werden ſie in zwey Hälften von einander geſchnitten. Sind ſie groß, ſo werden ſie in vier, und nach Erfordern wohl in mehrere Theile zerſchnitten. Haben die Birnen des Abwaſchens nöthig, ſo geſchiehet es mit kaltem Waſſer. Man kochet ſie, ohne ihnen die Haut abgeſchälet zu haben, und wenn ſie halb gahr ſind, wird Butter in einem Tiegel mit etwas Mehl gebräunet und angegoſſen.

1) Außer der Butter iſt Beyfuß das einzige Gewürze, deſſen in ziemlicher Menge mit gekochet und auch gegeſſen wird. Ohne Beyfuß ſind die Birnen nur ſchlecht ſchmeckend.

2) Wenn die Birnen keine röthliche Brühe ausgeben, ſo müſſen etwas gebackene Kirſchen daran mit gekochet werden. Außer dem davon entſtehenden beſſern Geſchmack verſchafft man den Birnen und ihrer Brühe ein beſſer Anſehen.

3) Die Birnenbrühe muß um des guten Geſchmacks willen nicht wäſſericht und dünne, ſondern etwas ſemiſch ſeyn. Dieſerhalb muß Mehl, aber ſehr feines Waizenmehl, unter braun gemachter Butter im Tiegel gerühret und zur Brühe gethan werden.

4) Wenn man reiſe Birnen vorgeſchrieben hat, ſo werden diejenigen, die überreif und ſchon taig ſind, völlig ausgeſchloſſen. Dieſe ſchmecken nicht mehr, werden zum Muß im Kochen, und gehören allenfalls nur auf den Geſindetiſch.

5) Die Birnen noch wohlſchmeckender zu machen, ſoll man von ſchwarzem Brodte braune Oberrinde auf Kohlen wohl röſten, und das etwa verbrannte abſchrapen; dieſe geröſtete Rinden aber, bald vor dem Aufgeben der Birnen, in den Topf hineinſtecken, damit ſie nicht hart, ſondern weich auf den Tiſch kommen. Je ſüßer die Birnen ſind, deſto abſtechender wird der Geſchmack derſelben mittelſt des ſauren ſchwarzen Brodtes. Fehlet es an dieſem ſchwarzen Brodte, ſo fehlet der halbe Wohlgeſchmack dieſes Gerichts. Er kann daher in Städten, ohne dieſes ſchwarze Brod nicht mit weißem Roggenbrodte nachgeahmet werden. Von einigen werden auch Klöße von Waizenmehl unter dieſe Birnen gekochet.

6) Wenn dieſe grüne Birnen das Erſte oder Neue vom Jahre ſind, ſo hat man daran auch eine Gaſtſpeiſe, in der Folge aber nur eine Mittelſpeiſe, im Herbſte und Winter aber allein eine gemeine Speiſe.

7) Man ißt mit grünen Birnen allerley geräucherte und gepökelte Fleiſchſpeiſen, Hering, Bratfiſche, Carbonade, auch gebratene Tauben, und junge gebratene Hühner.

8) Geſchmolze Birnen bereitet man alſo. Man ſchälet die Birnen ab, und läßt ſie ganz. Je größer dieſe Birnen ſind, deſto mehr Zierde für den Tiſch. Man ſchneidet die Birnen nur kreuzweiſe, bis bald an die Kerne, aber nicht tiefer, damit ſie nicht von einander fallen. Die Stiele

müſſen

müſſen auch nicht den Birnen, wie auch an den vorhergehenden nicht geſchehen ſoll, abgeſchnitten, ſondern daran gelaſſen werden. In dem Schmoltopfe aber ſtoſet man die Birnen mit halb Waſſer und halb Wein, würzet ſie mit Butter, Zucker, und klein geſtoßenem Zimmt, läßt die Brühe ſemiſch einſtoſen; beym Anrichten aber ſetzet man Birne neben Birne, auf der Schüſſel oder Aßjette hin; ſo daß ſie nun auch noch dicke mit Zimmt überſtreuet, und als eine Gaſtſpeiſe zu allen Braten gegeſſen werden. Man hat große Winterbirnen, welche in dem Schmoltopfe von ſelbſt roth ſchmolen; wenn man aber dergleichen Birnen nicht hat, ſo muß man ſtatt weißen Weins rothen angießen, oder in Ermangelung des letzteren gebackene Kirſchen mit durchſtoſen laſſen. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß die ſo genannten ſchmelzenden Birnen, z. E. Beurreblanc u. ſ. w. zum Schmolen nicht taugen. Sie ſind zum Kochen eben ſo wenig, als taige Birnen, brauchbar. Uebrigens muß man ſich mit ſeinem Lagerobſte ſo einrichten, daß man den ganzen Winter hindurch geſchmolte Birnen, eine ſo geachtete und wohlſchmeckende Speiſe, auftragen könne.

29) Apfelmuß.

Schneidet abgeſchälte Aepfel klein, werfet den Kriebs oder das Gehäuſe mit ſeinen Kernen weg, leget zu unterſt des Schmoltopfes ein Stück friſche Butter und Zucker, hierauf die Aepfel mit Waſſer oder weißem Wein; laſſet die Aepfel in dem verdeckten Topfe, der zuweilen umgeſchüttelt werden muß, ganz gelinde einſtoſen. Sollten die Aepfel nicht von ſelbſt zu einem Muße zergangen ſeyn, ſo zerreibet ſie mit

der Kelle in dem Topfe, und ſtreuet beym Anrichten klein geſtoßenen Zimmt etwas dicke überher.

1) Der Apfelmuß wird entweder als ein Beyeſſen für ſich allein, oder zu allerley Braten und kaltem Pökel- auch Räucherrindfleiſche gegeſſen. Letzteren Falls wird er nur kalt gegeben, weil er kalt beſſer als warm zum Braten ſchmecket.

2) Soll der Apfelmuß zum Braten noch wohlſchmeckender werden, ſo muß man aufs allerfeinſte zerſchnittene Zitronſchale kurz vor dem Anrichten, noch in dem Schmoltopfe unter den Muß gemenget haben.

3) Man muß ſeine Aepfel kennen, da immer die eine Art zum Muße beſſer ſchmecket als die andre. Nur ſchlecht und matt ſchmeckenden Aepfeln kann man mit Weine nachhelfen. Bey vielen Aepfelarten, z. E. bey Reinetten, Stettinern, u. ſ. w. iſt der Wein wohl überflüßig, weil ſie ſchon an ſich ſelbſt einen weinichten Geſchmack enthalten.

30) Borgsdorfer Apfel.

Dieſer allen ausländiſchen Aepfeln im Geſchmacke vorzuziehende vaterländiſche Apfel iſt der einzige, den wir uns gekochet als eine der allergeſündeſten Vorkoſten am liebſten auftragen laſſen. Wenn der Borgsdorſer Apfel aber gekochet werden ſoll, ſo ſuchet man unter ſeinem Vorrathe die kleinern Aepfel dieſer Art aus, (denn die größern ſind Tafelobſt, und werden roh aufgeſetzet,) ſchälet ſie nicht, bricht ihnen auch keinen Stiel aus, leget ein Stück friſche Butter in den Schmoltopf, und läßt ſie, nach zugegoſſenem Waſſer, in dem verdeckten Gefäße über gelindem Feuer durchſtoſen. Das einzige Gewürze, welches außer der Butter hinzukömmt, iſt vieler, vorher aber

wohl

wohl gereinigter Anis. Man hat darauf zu ſehen, daß die Brühe nicht zu lang werde. Wenn einige Aepfel aufſpringen, ſo werden ſie die Brühe bald ſemiſch machen. Wenn die Aepfel aufgegeben ſind, ſo beſtreuet man ſie in der Schüſſel mit vermengtem Zucker und Zimmt.

1) Die Borgsdorfer Aepfel müſſen nicht eher zum Kochen verwendet werden, als bis ſie im grünen oder ungekochten Zuſtande eßbar geworden ſind.

2) Es iſt eben nicht nöthig, Zucker zu den Aepfeln in den Schmoltopf zu thun, weil ſie meiſtens in ſich ſelbſt keinen ſauren Geſchmack haben.

3) Wenn man des reichlich mit zu kochenden Aniſes gedacht hat, ſo muß man doch Maaße halten, und nicht zu viel anwerfen, daß der natürliche Aepfelgeſchmack darüber nicht verloren gehe.

4) Dieſes Eſſen iſt eine vortreffliche Krankenſpeiſe, für ſolche beſonders, die Bruſtbeſchwerden haben. Uebrigens ſind dieſe ſo gekochten Aepfel eine Gaſtſpeiſe, die gemeiniglich mit kaltem Pökel- und Räucherfleiſche, auch kaltem gekochten Schinken, Eisbeinen und Bratwürſten, auch Bratfiſchen, verſpeiſet werden.

5) Eben dieſer Borgsdorfer Apfel wird auch, ohne Vermengung mit andern Aepſelarten ganz allein zum Apfelmuße mit fein zerſchnittener Zitronſchale bereitet, und kalt zu allen Braten, vornehmlich aber zu wildem Geflügel gegeſſen. Man verfährt damit ſo, wie vorhin beym Apfelmuße in der zweyten Anmerkung iſt geſaget worden.

6) Aber auch eben dieſer Apfel wird ganz und unzerſchnitten geſchmolet, und alſo auf den Tiſch gebracht. Man ſchälet die Aepfel ſauber ab, ohne ihnen den Stiel zu nehmen. Die Blüthe

allein

allein wird ihnen ausgeſchnitten. Man nimmt aber zu dieſem Gebrauch auch lieber die kleinen Aepfel, weil ſie beſſer als die großen durchſtoſen können. Man leget ein Stück ungeſalzener Butter unten in den Schmoltopf, die Aepfel darüber, gießt Wein dazu, verſüßet ihn mit Zucker, und kurz vor dem Abnehmen vom Feuer wird noch fein zerſchnittene Zitronſchale zugeſchüttet. Man ſetzet die Aepfel beym Anrichten neben einander auf eine Aßiette oder Schüſſel hin, und beſtreuet ſie mit Zimmt. Sie werden zum Braten gegeſſen, und andre eben ſo behandelte Aepfel ſind ihnen lange nicht zu vergleichen.

7) Noch bereitet man von Borgsdorfer Aepfeln folgendes angenehme Gemüſe. Wenn die Aepfel abgeſchälet worden, ſo ſchneidet man ſie in Scheiben, leget Butter in eine Pfanne, gießt Wein dazu, vereiniget die Brühe mit Korinthen, klein geſchnittener Zitronſchale und Zucker, verdecket die Pfanne oder Tiegel, und läßt die Aepfel auf mäßigem Kohlfeuer durchſtoſen, ohne daß die Scheiben in Muß verwandelt werden. So bald die Aepfelſcheiben mürbe ſind, werden ſie aufgegeben, und mit Zimmt dicke überſtreuet. Dieſes Gemüſe wird warm zum Braten, beſonders aber zu gebratenen Tauben und gebratenem kleinen wilden Geflügel, ſo wohl des Mittags, als des Abends gegeſſen.

31) Grüne Pflaumen.

Grüne Pflaumen, im Gegenſatz der trocknen oder gebackenen, ſind recht reife Pflaumen. Man bereitet davon eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe auf folgende Art. Man ſetzet eine zinnerne Schüſſel über Kohlen auf einen eiſernen Triangel, leget eine Pflaume neben der

andern

andern (aber keine über der andern) hinein, nebſt Zucker und friſcher ungeſalzener Butter, auch etwas zerſtoßenem Zimmt, verdeckt hierauf die Schüſſel genau, und läßt nun die Pflaumen bey ganz gelinder Hitze allmählig durchſtoſen.

1) Es muß zu dieſen abzuſtoſenden grünen Pflaumen weder Waſſer noch Wein kommen, indem ſie in ihrem eignen Safte gahr ſchwitzen.

2) Die Kohlenhitze muß ſo regieret werden, daß ſie nicht zu ſtark, und die Pflaumen aufplatzend gemachet werden. Nichts iſt dem Auge in Anſehung der Pflaumen gefälliger, als wenn ſie ganz und unaufgeſprungen da ſtehen, und doch gahr ſind. Man ißt dieſe geſchmolte grüne Pflaumen zum Braten.

3) Daß man die Pflaumen in einer zinnernen Schüſſel durchſtoſet, geſchieht deshalb, weil die kurze ausſtoſende Pflaumenbrühe ſehr verringert werden würde, wenn man ſie aus ihrem Schmolgefäße in ein andres hinüber bringen wollte. So iſt man auch froh, daß nur den Pflaumen die Haut nicht aufgeſprungen iſt, welches noch leicht geſchehen könnte, wenn ſie in ein neues Gefäße übergetragen werden ſollten. Da aber die Pflaumenbrühe von dem Zinne währenden Schmolens gar leicht metalliſche Theile auflöſen und ſich damit vereinigen könnte, ſo ſollte man lieber eine irdene flache Schüſſel zum Schmolen der grünen Pflaumen gebrauchen; um eine ſo ausnehmend delicate Speiſe weniger verdächtig zu machen.

32) Stachelbeeren.

Setzet einen irdenen Tiegel auf Kohlen, und laſſet darinn nur wenig geſalzene Butter mit Zucker,

etwas bräunlicht braten; und wenn dieſes geſchehen, ſo ſchüttet die Stachelbeeren hinein, ſo daß ihr die Kohlenhitze verringert, damit die Stachelbeeren nicht aufplatzen. Verdecket den Tiegel, und laſſet dieſe Beeren etwa eine Viertelſtunde durchſchwitzen, worauf ſie können gahr geworden ſeyn. Beym Anrichten beſtreuet ſie etwas dicke mit klein geſtoßenem Zimmt.

1) Die Stachelbeeren müſſen zum Küchengebrauch an ihren Sträuchern noch nicht weich und ſüße, oder reif geworden ſeyn. In dieſem Zuſtande taugen ſie nicht zum Stoſen. Man muß zuſehen, daß ſie nicht ſonderlich im Stoſen aufſpringen und in Muß verwandelt werden.

2) Man ißt die Stachelbeeren als eine Gaſtſpeiſe, zu allerley Braten, zu Lamm- und Kalbfleiſch, Hühnern und Tauben.

3) Noch eine andre, aber mehr weitläuftige Art, die Stachelbeeren zu kochen, iſt dieſe: wenn man ihnen Stängel und Blüthe abgeſchnitten, mag man ſie in kochendem Waſſer nur ein wenig abbrühen, aber darinn nicht zum Kochen kommen laſſen, damit ſie nicht aufſpringen. Man ſchüttet ſie hierauf in einen Durchſchlag, daß das Waſſer wieder abtriefe, thut ſie in einen flachen irdenen Tiegel, mit vielem Zucker und wenigem Weine, und auch weniger Butter, nebſt fein zerſchnittener Zitronſchale; und wenn ſie bey gelinder Hitze durchgeſchwitzet ſind, ſo giebt man ſie auf, und beſtreuet ſie mit klein geſtoßenem Zimmte. Eben ſo kann man noch die Stachelbeeren in einer gelben Brühe bereiten, wenn man ein wenig ungeſalzene, oder höchſtens nur äußerſt wenig geſalzene Butter mit ein wenig feinem Mehle und einigen Eyerdottern durchknätet, dieſe in dem Tiegel über Kohlen gelinde, nebſt Zucker und klein

klein geſchnittener Zitronſchale, auch halb Waſſer und halb Wein abrühret, und die in kochendem Waſſer zuvor abgebrüheten Stachelbeeren hinzu thut; daß ſie in dem zugedeckten Tiegel etwas durchſchwitzen müſſen.

33) Prunellen, gebackene oder trockne Pflaumen.

Man ſetze die in laulichtem Waſſer abgewaſchenen Pflaumen mit kaltem Waſſer in einem Topfe zum Feuer, laſſe ſie gelinde kochen, und thue, wenn ſie meiſt gahr ſind, etwas friſche und äußerſt wenig geſalzene Butter hinzu. Kurz vor dem Abnehmen aber vom Feuer werden noch aufs feinſte zerſchnittene Zitronſchalen hinzugefüget, und die Pflaumen, wenn ſie mit den Zitronſchalen noch einen kleinen Sud gehabt, aufgegeben; in der Schüſſel aber oder Aßiette mit weißem Zucker dicke überſtreuet.

1) Man muß Acht haben, daß die Brühe der Pflaumen etwas kurz einkoche, damit ſie keinen ſo genannten wäſſerichten Geſchmack an ſich haben.

2) Pflaumen, die beym Kochen röthlicht werden, auch wenig Fleiſch haben, ſind eine ſehr ſchlechte Speiſe; die wenigſtens nicht auf den Tiſch des Mittelmannes auf dem Lande kommen ſollte, der ſelbſt Obſtgärten hat, und auf die Pflaumen beſonders achten muß, daß ſie an den Bäumen bis zur Größe eines Taubeneyes wenigſtens, erwachſen mögen. Sie müſſen ihre höchſte Reife erlangt haben, daß ſie nach dem Trocknen oder Backen im Kochen die allerdunkelſte und zugleich glänzende ſchwarze Farbe dem Auge darſtellen. In dieſem Zuſtande werden ſie zuckerſüße ſeyn, und völlig, und wohl mehr als die eigentlichen

Prunellen, die man uns als Kaufmannsgut aus Frankreich zubringt, geachtet werden. Noch gehöret zur Güte gebackener Pflaumen, daß ſie nicht madicht zum Trocknen müſſen gekommen, auch nicht durch zu große Hitze, in dem Ofen oder auf der Darre aufgeſprungen oder verbrannt, und ihres beſten Saftes beraubet worden ſeyn. In dem zweyten Bande der Hausmutter wird man lehren, wie die gebackenen Pflaumen in ihrer wahren Güte erlanget werden müſſen. Noch iſt hier zu bemerken, daß man die gebackenen Pflaumen, wie auch das übrige trockne Obſt, nicht in offenen Gefäßen oder Beuteln, wozu die Mäuſe einen Zugang haben können, verwahren müſſe. Denn die Mäuſe beflecken mit ihrem Urin die Pflaumen, und das andre trockne Obſt, dergeſtalt, daß kein Abwaſchen, und keine Kochart, den Uringeſchmack wieder vertilgen kann.

3) Wenn die gebackenen Pflaumen die nur beſchriebene Güte haben, ſo ſind ſie eine vollkommene Gaſtſpeiſe, die zum Braten, auch kaltem gekochten Schinken, ingleichen zu kaltem Pökel- und Räucherrindfleiſche, in allen Jahreszeiten, zum Wohlſchmack und zur Zierde der Tafel aufgeſetzet werden.

34) Gebackene Kirſchen.

Die gebackenen Kirſchen werden wie die jetzt beſchriebenen Pflaumen nicht nur gekochet, ſondern auch zum Braten gegeſſen.

35) Hahnbutten, Wiepen.

Hahnbutten ſind zweyerley Art, wilde, und die gemeiniglich getrocknet, Wiepen genannt werden; und

und Gartenhahnbutten. Dieſe ſind weit größer und fleiſchreicher als jene, und werden entweder allein, oder mit großen Roſinen zugleich gekochet. Man kochet ſie entweder mit Waſſer allein, oder, welches beſſer iſt, mit halb Waſſer und halb Wein, thut etwas Butter, die nicht ſehr geſalzen ſeyn muß, dazu, und zuletzt Zucker und klein zerſchnittene Zitronſchale. Sollen aber große Roſinen darunter ſeyn, ſo muß man ſie erſt hinzuthun, wenn die Hahnbutten halb gahr ſind, damit ſie nicht aufplatzen und zu Muß werden. Beym Anrichten in der Aßiette wird noch klein geſtoßener Zimmt übergeſtreuet.

1) Es ſieht wohl aus, wenn die großen Hahnbutten, die beym Trocknen in zwey Hälften zerſchnitten worden, ihre völlige Geſtalt haben, und nicht zu Muß gekochet werden.

2) Man muß die Hahnbutten nicht mit dem Zucker zu ſüße machen; ihr natürlicher Geſchmack würde leiden. Wenn Roſinen damit gekochet werden, ſo muß gar kein Zucker dazu kommen. Es iſt genug, wenn klein geſtoßener Zucker nebſt dem Zimmt in der Aßiette obenher geſtreuet wird.

3) Die großen Hahnbutten werden neben dem Braten, vornehmlich zu dem gebratenen zahmen und wilden Geflügel, aufgeſetzet. Die kleinen Feldhahnbutten, oder Wiepen, werden mehr zu Suppen gebrauchet. Wie aber die Gartenhahnbutten von ihren ſtachelichten Haaren zu befreyen, auszunehmen und zu trocknen ſind, wird in dem zweyten Bande der Hausmutter gelehret werden.

36) Gebackene Aepfel und Birnen.

Das gebackene Obſt, worunter gemeiniglich Aepfel und Birnen verſtanden werden, iſt entweder geſchälet, oder ungeſchälet. Dieſes letztere, nämlich

das ungeſchälte, kochet man alſo, daß es zuerſt mit laulichtem Waſſer wohl abgewaſchen, und in einem Topfe ſo zum Feuer gebracht werde, daß die in einem Tiegel mit etwas Mehl angebratene Butter ſo bald hinzugegoſſen werde, als das Obſt angefangen hat, etwas aufzuſieden. Denn das an die Butter gerührte Mehl muß die Brühe etwas ſemiſch machen, damit ſie nicht wäſſericht ſchmecke.

1) Es giebt einen beſſern Geſchmack, wenn man nicht Aepfel oder Birnen allein, ſondern beyde Obſtarten zuſammen kochet. Die Birnen allein geben einen matten ſüßen Geſchmack, daher man Aepfel, beſonders weinſaure, darunter nimmt. Die Säure der Aepfel, mit der Süßigkeit der Birnen vereint, iſt ſehr angenehm. Soll aber dieſe Vermiſchung der Aepfel und Birnen unverbeſſerlich ſeyn, ſo nimmt man auch, etwa zum fünften Theil, gebackene Pflaumen darunter. Es müſſen aber dieſe Pflaumen, wie kurz zuvor gemeldet worden, auch von der erforderten Güte ſeyn. In Anſehung der Aepfel und Birnen iſt noch zu wiſſen, daß ſie nicht unreif zum Backen oder Trocknen müſſen genommen, im Backen oder Trocknen aber recht behandelt ſeyn. Auch die Obſtarten entſcheiden ſehr für den guten oder ſchlechten Geſchmack der Aepfel und der Birnen im trocknen Zuſtande.

2) Dieſes gebackene Obſt wird nur als gemeine Speiſe auf dem Tiſche des Mittelmannes angeſehen; nur denn ausgenommen, wenn Klöße darunter gekochet ſind, wie an ſeinem Orte wird gemeldet werden.

3) In mehrerer Achtung aber iſt das geſchälte gebackene Obſt, welches immer eine Gaſtſpeiſe iſt, und es kann, wie das vorhergehende unge-

ſchälte

ſchälte Obſt, zuſammen gekochet, oder die Aepfel allein und die Birnen auch allein gekochet werden. Der geſchälte gebackene Borsdorfer Apfel hat auch hier den erſten Platz. Er wird wie der grüne Nr. 30. bereitet, und zum Braten ſowohl, als zu Pökel- und Räucherfleiſche gegeſſen. Dieſer Apfel muß aber ganz und nur kreuzweiſe zum Trocknen eingeſchnitten geweſen ſeyn. Die übrigen geſchälten Aepfel können eben ſo bereitet werden; ſie reichen aber bey weitem nicht an den Geſchmack des erſtern.

Abgeſchälte Birnen, die eben wie der Borsdorfer Apfel ganz, und nur bis an das Kernengehäuſe beym Trocknen müſſen eingeſchnitten geweſen ſeyn, ſind, wie die grünen Birnen Nr. 28. Anmerk. 8. zu behandeln. Man kann ſie auch mit Pflaumen und Kirſchen zuſammen kochen und dabey verfahren, wie Nr. 33. iſt gewieſen worden. Dieſe geſchälten Birnen werden zum Braten, auch zu allem Pökel- und Räucherfleiſche, beſonders dem kalten, gegeſſen. Was aber das ungeſchälte trockne Obſt, als welches, wie vorgeſaget, keine Gaſtſpeiſe iſt, anbelanget, ſo wird es nicht zu Braten, ſondern zum Eyerkuchen, zu geräucherten Würſten, Speck und allerley Pökel- und Räucherfleiſche gegeben.

37) Gebackene Quitten, Aprikoſen und Pfirſichen.

Die gebackenen Quitten, die geſchälet ſeyn ſollen, werden nicht allein, ſondern nur unter die gebackenen Pflaumen gekochet. Sie haben in dieſer Vermiſchung einen ſo guten Geſchmack, als gute Wirkung; da ſie anhalten, wenn die Pflaumen den Leib zu ſehr

öffnen könnten. Das Verhältniß muß dieſes ſeyn: die Quitten können gegen die Pflaumen etwa den achten Theil ausmachen.

Gebackene Aprikoſen und Pfirſichen ſind eine Hauptſpeiſe, und werden zum Braten gegeben. Man muß ſie in einem verdeckten Tiegel, mit Butter, Wein, Zucker und Zimmt aufs gelindeſte nur ſtoſen, ohne ſie in ein Muß zu verwandeln. Auch werden fein zerſchnittene Zitronſchalen zugethan, wovon ſie deſto beſſer ſchmecken. Nur aber wenig, damit ihr natürlicher Geſchmack nicht unterdrücket werde.

38) Brunnenkreſſe.

Die Brunnenkreſſe muß, je früher im Jahre deſto lieber, und wenn es auch ſchon im Hornung ſeyn kann, bevor die Fröſche ſie mit ihrem Laiche beſchmeißen oder bekriechen, gegeſſen werden. Man richtet ſie mit Eßig und Baumöl zu, wie alle Sallate, oder machet eine Tunke davon, wenn man ſie mit Eßig und Zucker, oder mit Weine zerrieben hat.

1) Wenn die Brunnenkreſſe wie manche andre Sallate gebrühet und warm gegeſſen wird, ſo ſchmecket ſie zu bitter und weniger angenehm. Man ißt ſie aber zu Eyern, Eyerkuchen und Braten, auch Salz- und Bratfiſchen, wie auch mit kaltem Pökel- und Räucherfleiſche.

2) Sie iſt, wie alle Sallate, eine Gaſtſpeiſe, und man pfleget ſie auch mit Bachbungen und Rapünzeln zu vermengen.

39) Gartenkreſſe.

Auch dieſe Kreſſe wird wie die vorhergehende zum Sallate bereitet und gegeſſen. Man kann ſie auch

auch mit Bachbungen, Rapünzeln und Lactuke vermiſchen. Löffelkraut wird eben ſo bereitet und vorgeſetzet.

40) Rapünzeln.

Man hat Feld- und Gartenrapünzeln. Dieſe ſind größer und weicher, als jene. Sie werden entweder allein gelaſſen, oder mit eben den Sallatkräutern, als die Gartenkreſſe, vermenget, und man ißt ſie mit eben den Speiſen, die bey der Brunnenkreſſe ſind benannt worden. Es iſt auch nichts ungewöhnliches, daß ſie gebrühet werden, wie der Speckſallat, deſſen unten erwähnet werden ſoll. Auch wird der Rapünzelſallat verbeſſert, wenn Selleryſchnitte, roh oder geſotten, untergemenget ſind.

41) Lactuke, Lattich.

Es iſt die Lactuke das allergewöhnlichſte Sallatkraut, und in der Küche beleget man vornehmlich den jungen Sallat mit dieſem Namen, im Gegenſatze des Kopfſallats, wozu endlich die Lactuke erwächſt, wenn in dem Garten recht damit umgegangen wird. Gemeiniglich wird fein zerſchnittener Schnittlauch damit vermenget, und die Lactuke, die man in Niederſachſen auch Lätſche nennt, entweder kalt mit Eſſig und Baumöl, oder gebrühet verſpeiſet.

1) Man vermenget noch manche andre Sallatkräuter mit der Lactuke, als Dragun, Portulak, Pimpinelle u. ſ. w., und wenn noch mehrere Kräuter dazu kommen, ſo heißt es ein Kräuterſallat. Außer vorgedachten Kräutern nimmt man noch dazu, Fettehenne, Gundermann, Meliſſe, Yſop, Körbel, Wegerichblätter, Gänſeblümgenblätter,

Sauerampfer, Sauerklee u. ſ. w. Es iſt aber dieſer Kräuterſallat nicht für jedermann, daher man keine Gaſtſpeiſe daraus machen ſoll.

2) Der Sallat wird öfters mit harten, oder pflaumenweich gekochten Eyern garniret. Man ſchneidet ſie in zwey Hälften aus einander, und leget ſie auf den Rand der Schüſſel hin. Sind die Eyer aber hart gekochet, welches zu dieſem Gebrauche am gewöhnlichſten iſt, ſo wirft man ſie nach dem Kochen in kaltes Waſſer; um ſie nach dem Erkalten recht glatt von der Eyerſchale zu befreyen. Man ſchneidet ſie in vier Theile, und leget Theil bey Theil auf den Rand der Sallatſchüſſel hin, daß der ganze Rand ringsherum beleget ſey. Auch iſt es in guten Häuſern nicht ungebräuchlich, daß die aus ihren Schalen genommenen harten Eyer klein zerhacket, und über den Sallat, auch auf den Rand der Schüſſel geſtreuet werden. Sollen Sallat und Eyer Gaſtſpeiſe ſeyn, ſo müſſen ſie, wie geſaget, nie anders, als ohne Schalen auf dem Rand der Sallatſchüſſel zu Tiſche kommen.

3) Einige wollen den Sallat nur natürlich ſauer, andre aber mit Zucker verſüßet haben. Soll er eine Gaſtſpeiſe ſeyn, ſo wird er gemeiniglich in der Küche obenher mit Zucker beſtreuet.

4) Man muß kein ranzichtes Oel nehmen, und den Sallat damit verderben. Friſches Provenceröl iſt das beſte. Auch andres Baumöl, wenn es nur friſch und nicht übelriechend iſt. Denn der Geruch kann ſchon ſeinen Geſchmack entſcheiden.

5) Statt des Weineſſigs wird auch Zitronenſaft zum Sallat genommen. Der Eſſig muß, vor dem Aufguß und der Vermengung mit dem Sallate,

late mit dem Oele fein unter einander geſchlagen, auch ein wenig Salz hinzugethan werden.

6) Speckſallat, oder gebrüheter Sallat wird von Vielen, beſonders auf dem Lande, wenn es an recht friſchem Oele fehlen ſollte, ſehr geachtet. Es wird in kleine Würfeln zerſchnittener Speck, welcher mit unter etwas mager ſeyn ſoll, in einem Tiegel ausgebraten. Man nimmt den Tiegel von den Kohlen hinweg, gießt den Eſſig dazu, und wenn er mit dem Speck vereiniget, und über Kohlen heiß genug geworden iſt: ſo wird dieſe Brühe über den Sallat ausgegoſſen. Man nimmt vielen Eſſig, der nur ſcharfer Biereſſig ſeyn darf. Will man Gäſte mit dieſem Speckſallate bewirthen, ſo muß man wiſſen, ob ſie Kenner und Liebhaber deſſelben ſeyn. Es iſt ſonſt ſicherer, nur kalten Sallat auf den Tiſch zu bringen.

7) Kopfſallat iſt am geachtetſten, und man beſtrebet ſich überall, dieſes herrliche Küchengewächſe ſo wohl recht frühe im Jahre, als auch lange zu haben. Es iſt aber dieſer Kopfſallat zu aller Zeit eine Gaſtſpeiſe, des Mittags und des Abends, und ſeine Zubereitung iſt mit der Lactuke einerley.

8) Es wird aber der Sallat, Lactuke und Kopfſallat zu ſehr vielen Speiſen aufgeſetzet und gegeſſen. Dieſe ſind: Eyer, Eyerkuchen, Salz- und Bratfiſch, rohe und gekochte kalte Schinken, kaltes Pökel- und Räucherfleiſch, Knackwurſt, Ochſenzungen, warmes, nur ſimpel gekochtes Rindfleiſch, und Braten allerley Art.

42) Endivien.

Die ſauber verleſenen und nach dem Abwaſchen vom Waſſer in einem Durchſchlage befreyeten Endi-

vielen werden wie der Sallat bereitet, und eben ſo gegeſſen.

1) Die Endivien ſind beſtändig eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe.

2) Gemeiniglich wird Selleryſwurzel mit zu dem Endivienſallat genommen. Man ſchneidet die abgeſchäleten Wurzeln in dünne Scheiben, die in ſolcher Maaße noch getheilet werden, daß ſie bequem in den Mund hineingeführet werden können. Dieſe Schnitte bleiben entweder unter dem Sallate roh, oder ſie werden weich geſotten, oder man läßt ſie nur eine halbe Stunde in heißem Waſſer liegen. Außer daß dieſe Selleryſchnitte unter dem Sallate vermenget ſind, ſo beleget man auch noch den Rand der Aßiette oder Schüſſel mit ſolchen Schnitten.

43) Krautſallat.

Von weißen Kohlköpfen wird auch ein geachteter Sallat, entweder kalt oder warm, bereitet. Es wird der Kohlkopf in ſehr feine länglichte Striemeln geſchnitten; doch ſo, daß von den feſten Ribben des Kohls nichts mitgenommen werde. Dieſer fein geſchnittene Kohl wird mit etwas Salze eingeſprenget, mit zerſtoßenem Pfeffer vermengt, mit Eßig und Baumöl angemacht, auch wie die Endivien mit Selleryſchnitten, rohen oder geſottenen, garniret und noch obenauf etwas Pfeffer aufgeſtreuet.

Warmen Krautſallat bereitet man dergeſtalt, daß der fein geſchnittene Kohl mit Salz eingeſprenget, und nicht ausgedrückt werde. Setzet ferner einen irdenen Tiegel auf Kohlen, laſſet friſche Butter zergehen, und den Kohl verdeckt durchſchwitzen. Nach etwa einer Viertelſtunde gießet den Eſſig hinzu, und

ganz

ganz zuletzt, um eine ſemiſche Brühe zu haben, thut noch etwas in Waſſer klein gerührtes feines Waizenmehl, nebſt zerſtoßenem Pfeffer hinzu. Wenn man Gänſeſchmalz ſtatt der Butter nimmt, ſo wird dieſer Sallat noch weicher und wohlſchmeckender. Einige laſſen auch zu gleichem Zwecke Speck, in Würfeln zerſchnitten, ausbraten, um den Kohl damit zu fetten; welches auch nicht übel ſchmeckt. Sollte der Eßig allzuſauer ſeyn, ſo muß man ihn mit Zucker brechen, aber den Kohl ja nicht zu ſüß machen. Denn die Säure iſt als das Hauptſtück ſeines Wohlgeſchmacks anzuſehen.

1) Der kalte Krautſallat iſt eine Gaſtſpeiſe; man begleitet alle diejenigen Speiſen damit, die Nr. 41. Anmerk. 8. ſind beſaget worden.

2) Der warme Sallat kann mit Carbonade und Bratwürſten garniret, und mit eben zuvor bemerkten Speiſen gegeſſen werden. Er iſt auch eine Gaſtſpeiſe, und wird am liebſten des Abends mit Salzfiſchen verſpeiſet.

44) Gurkenſallat.

Wenn die Gurken ſauber abgeſchälet, und in dünne Scheiben zerſchnitten ſind, ſo werden ſie mit etwas Salze eingeſprenget, und mit ſcharfem Weineßig, Oel und zerſtoßenem Pfeffer angemachet.

1) Viele preſſen den Saft der Gurkenſcheiben aus, machen aber dieſelben dadurch für den Magen zu einem unverdaulichen Pelze. Man ſoll ſie daher unausgepreſſet in ihrem Safte laſſen. Guter Eßig und Pfeffer müſſen ſie zur beſſern Verdauung einleiten.

2) Gurkenſallat iſt auch dieſer, wenn eingemachte Gurken in Scheiben zerſchnitten, und wie die

vorigen bereitet werden. Man nimmt wie zum Einmachen, alſo auch zum Sallat, Mittelgurken, in welchen die Kerne den Zähnen noch gar nicht fühlbar ſeyn können.

3) In manchen Häuſern wird auch der Gurkenſallat, wie der warme Krautſallat Nr. 41. bereitet. Weil die Gurken auf dieſe Weiſe ſehr mürbe einſtoſen, ſo iſt dieſer warme Gurkenſallat wohl für den geſundeſten zu halten. Doch iſt er nicht überall bekannt und eingeführet.

4) Der kalte Gurkenſallat wird zu allen den Speiſen gegeſſen, die Nr. 41. Anmerk. 8. genannt zu finden, und iſt eine Gaſtſpeiſe.

45) Bohnenſallat.

Wenn grüne, in feine Striemeln zerſchnittene, und mürbe gekochte Schnittbohnen nach dem Erkalten mit Eſsig und Baumöl angemachet ſind, ſo heißt dieſes ein Bohnenſallat. Er iſt nicht überall eingeführet, und kann als eine Mittelſpeiſe angeſehen werden.

Viertes Kapitel.

Mehl- und Eyerſpeiſen.

1) Butterbrey.

Nehmet vom feinſten Waizenmehle, rühret es mit kaltem Waſſer nur ſo viel an, daß ihr zwiſchen den Händen kleine länglichte und nur dünne Klümpergen abreiben könnet, und thut dieſes ſo behandelte Mehl in kochendes Waſſer; leget friſche Butter dazu,

und

und wenn der Brey ein Paarmal aufgekochet geweſen, daß das Mehl nicht mehr rohſchmeckend ſeyn kann, ſo gießet noch braun gebratene Butter über den in der Schüſſel aufgegebenen Brey, daß er ganz damit bedeckt erſcheine.

1) Wenn das Mehl in das kochende Waſſer gethan worden, ſo muß der Brey nicht zu lange kochen, ſonſt ſchmecket er zu ſchmiericht.

2) Dieſer Brey iſt nur eine gemeine Speiſe.

2) Zwiebelbrey, Bollenbrey.

Wenn das Waizenmehl, wie bey dem vorhergehenden Breye, iſt behandelt worden, ſo wird es in kochender ſüßer Milch gahr geſotten, der Brey in dem Keſſel aber beſtändig umgerühret, daß er nicht anbrenne. In einem Tiegel wird Butter zerlaſſen, und in recht kleine Würfel zerſchnittene Zwiebeln oder Bollen braun gebraten; welche Butter und gebratene Zwiebeln über den ganzen Brey in der Schüſſel hingegoſſen werden. Auch dieſer Zwiebelbrey iſt meiſtens nur gemeine, nach Gelegenheit aber Mittelſpeiſe, und wird, wie der vorhergehende, des Mittags aufgetragen.

3) Gelber Eyerbrey.

Nimm reinſchmeckende friſche Butter in einem irdenen Schmoltopf oder einer Caſſerolle, und laß darinn drey bis vier Hände voll Kraftmehl unter ſtätem Umrühren etwas braten; hierauf gieße nun ein Quart kochende ſüße Milch, nebſt zerriebener Zitronſchale, Zucker und etwas Salz; laß dieſes auch unter beſtändigem Umrühren ein wenig durchkochen. Endlich zerrühre zwölf Eyerdotter mit zwey bis drey

Löffeln

Löffeln Milch; und wenn dieſe zu dem Brey angerühret worden, ſo nimm den Brey alsbald vom Feuer, decke das Gefäße zu, und ſetze es auf heiße Aſche, daß ſich der Brey unten auf dem Boden etwas anſetzen könne. Iſt nun der Brey in der Schüſſel, ſo wird der Rand derſelben mit dem Unterſten, das ſich angeleget hat, nachdem es mittelſt eines Löffels abgeſtochen worden, ſo beleget, daß ein Abſtich neben dem andern ringsherum komme. Schüſſel und Randbelag werden mit Zucker überſtreuet.

1) Dieſer Eyerbrey iſt eine Gaſtſpeiſe für den Mittagstiſch.

2) Eben derſelbe wird auf eine andre Art alſo verfertiget. Eyerdotter werden recht unter einander zerſchlagen, Mandelmilch nebſt Zucker und Zimmt dazu gegoſſen, und zum Brey abgekochet. Dieſer Brey iſt ebenfalls eine Gaſtſpeiſe.

3) Will man einen weißen Eyerbrey haben, ſo läßt man ein Quart geſottene Milch wieder laulicht werden, zerſchlägt mit einer ſteifen Ruthe von zehen Eyern das Weiße mit zerriebenem Zucker, bis ſie anfangen zu ſchäumen, ſetzet die Milch wieder gegen das Feuer, und thut unter beſtändigem Querlen die Eyer, nebſt etwas geriebenem und durchgeſichtetem weißem Brodte dazu, und wenn es etwas aufgeſotten, und zum dünnen Breye geworden iſt, ſo richtet den Brey mit etwas überher geſtreuetem Zucker und Zimmt, oder zerriebener Zitronſchale an. Dieſer Brey iſt mit beyden vorhergehenden in gleicher Achtung.

4) Brey mit Johannisbeerſaft.

Dieſen Brey auf eine Perſon einzurichten, nimmt man zwey Loth Johannisbeergelee, oder Saft, wie er

in

in den Conditoreyen gemacht und zu haben iſt, zerrühret ihn mit einem Eyerdotter, einem Quentchen Zitronenſaft, zwey Lothen Rheinwein, in deſſen Ermangelung auch Landwein gelten kann, und läßt dieſes alles in einem irdenen Tiegel, nebſt zwey Lothen zerriebenen feinen Brodts und Zucker, zu einem dünnen Brey werden.

1) Dieſer Brey iſt ſehr kühlend und ſtärkend für Fieberpatienten, und man kann auch den Saft von friſchen reifen Johannisbeeren dazu nehmen. Es muß aber der Brey, wenn man den Saft aus einer Conditorey oder einer Apotheke nimmt, nicht mit Zucker in der Küche überſüßet werden; weil der Johannisbeerſaft, oder Gelee, daſelbſt ſchon mit Zucker verſetzet iſt.

2) Auch mit Kirſchſaft wird der Brey auf gleiche Weiſe bereitet.

3) Will man dieſen Brey mit Borsdorfer Aepfeln bereiten, ſo ſchälet man ſie, und reibet ſie auf einem Reibeiſen ab. Man muß aber die Hälfte weniger Brod nehmen, als oben angegeben worden.

4) Noch wird dieſer Brey verändert, wenn der Saft von Gartenhahnbutten angewendet wird. Man kochet die Hahnbutten mit halb Waſſer und halb Wein weich, treibet ſie mit zugegoſſenem Waſſer durch ein Haarſieb, daß die Hülſen zurückbleiben müſſen. Auch kann man die eingemachten Gartenhahnbutten aus den Conditoreyen hiezu gebrauchen.

5) Endlich bedienet man ſich auch der Mohrrüben oder Carotten zu dieſem Zweck. Man ſuchet die rothen oder gelben, die recht ſüße ſchmecken, aus, ſchrapet ſie ab, und zerreibet ſie auf einem Reibeiſen. Dieſe zerriebene Mohrrüben

werden mit Waſſer, Wein und Zimmt in einem irdenen Tiegel durchgeſchwitzet, hierauf durch ein Haarſieb mit nachgegoſſenem Weine und Waſſer abgeſeihet, und der ſo abgeſeihete Mohrrübenſaft wie die vorhergehenden zum Brey verwendet. Er iſt recht geſund und wohlſchmeckend. Für Geſunde wird dieſer Brey mit Mohrrübenſaft noch mit zerriebener Zitronſchale überſtreuet, die man aber für Fieberpatienten gern wegläßt, im Fall ihnen die Fieberhitze damit verſtärket werden könnte. Alle dieſe Breye ſind Gaſtſpeiſen.

5) Weinbrey.

Laſſet in einem Keſſel halb Landwein, halb Waſſer und Zucker zum Kochen kommen, und querlet vom beſten Kraftmehle dazu, und wenn der Brey ſo eben abgenommen werden ſoll, ſo menget noch zerriebene Zitronſchale darunter. Beym Anrichten wird Zucker überher geſtreuet.

1) Dieſer Brey kann eine Gaſtſpeiſe ſeyn, wenn lauter Wein genommen und das Waſſer weggelaſſen wird. Man kann auch Zitronſcheiben darunter mit aufſieden laſſen.
2) Es iſt willkührlich, dieſen Weinbrey ſo dicke zu machen, als man will.

6) Mohnſtrietzen.

Bereitet einen Teig von Waizenmehl, Waſſer und Eyern, rollet ihn äußerſt dünne auf einem mit Mehl beſtreueten Tiſche, daß der Teig nicht anklebe; ſchneidet ſchmale Striemen des dünne aus einander getriebenen Teiges; beſtreuet, wenn es nöthig iſt, jede Strieme, die etwa einen Zoll breit ſeyn muß, ganz

wenig

wenig mit Mehl; leget dergleichen einige über einander, und zerſchneidet ſie zu feinen Nudeln. Dieſe Nudeln lockert mit etwas untergeſtreuetem Mehle auf, daß ſie nicht in Klümper zuſammen hacken, ſchüttet ſie in kochendes Waſſer in einen Keſſel, daß ſie darinn aufſieden, und den rohen Mehlgeſchmack ablegen. Hebet hierauf den Keſſel vom Feuer, und nehmet die Nudeln mit einem kleinen Durchſchlage heraus, thut ſie in kaltes Waſſer, und erneuret es, daß die Nudeln bald kalt werden mögen. Dieſe kalt gewordenen Nudeln werden mit vielem, und recht weich geriebenem Mohne und Zucker, ſo viel nöthig iſt, vermenget, in der Schüſſel aber angerichtet, und mit Zimmt dicke überſtreuet.

1) Dieſe Mohnſtrietzen ſind ein Abendeſſen, und werden vertrauten Freunden als eine Leckerey vorgeſetzet, oder nur in der Familie verſpeiſet.

2) Von einigen wird der Mohn mit zerriebener Zitronſchale gewürzet, welches nicht uneben ſchmecket. Der Mohn aber wird mit kaltem Waſſer unter die Nudeln gerühret; man muß ſie aber nicht zu dünne werden laſſen. Die Mohnſtrietzen müſſen im Mohne aber nicht ſo dünne ſeyn, daß ſie nicht ſollten noch mit einem Meſſer gegeſſen werden können. Einige nehmen ſtatt des Waſſers aufgekocht geweſene und nun erkaltete Milch zum Mohne, und machen die Mohnſtrietzen ſo dünne, daß ſie mit Löffeln gegeſſen werden. Statt des Zuckers nehmen Viele Honig, welcher ſich mit dieſer Speiſe gar wohl verträgt.

3) Einige nehmen zu dem Nudelteig keine Eyer; allein die Nudeln werden ohne Eyer zähe oder klitſchicht. Sie ſind geſünder und beſſer zu verdauen, wenn man zum Teige Eyer genommen hat.

7) Eyerkäſe.

Nimm anderthalb Quart ſüße Milch in einen Keſſel, eine Mandel Eyer, ein halb Pfund große, und ein halb Pfund kleine Roſinen, ein Viertelpfund abgehäutete recht fein zerſchnittene ſüße Mandeln, Zucker aber nicht zu viel. Setze den Keſſel mit allen dieſen Zuthaten aufs Feuer, rühre es beſtändig und ſo lange um, bis die Milch ſich geſchieden hat, oder verkäſet worden. So bald dieſes geſchehen, ſo gieß alles dieſes in einen Durchſchlag, damit die Wadike ablaufen, und der Käſe zurückbleiben möge. Laß den Käſe erkalten, und ſich feſte ſetzen, damit er in eine flache Schüſſel ſo ausgeſchlagen werden könne, daß er ganz bleibe. Die gerade Oberfläche des Käſes in dem Durchſchlage kömmt in der Schüſſel unten, das runde Unterſte im Durchſchlage aber in der Schüſſel oben zu ſtehen. Hierzu richte nun folgende Sauce zu. Koche ein Quart ſüße Milch, nimm ſie vom Feuer, und laß ſie etwas wieder verſchlagen. Setze ſie wiederum zum Feuer, zerrühre darinn einige Eyerdotter nebſt Zucker, laß hierauf die Sauce erkalten, und gieß ſie über und neben den Käſe in die Schüſſel hin.

1) Dieſer Eyerkäſe iſt eine ſehr geachtete und nährende Gaſtſpeiſe für den Abendtiſch. Zuweilen wird er des Sommers als eine kalte aus dem Keller kommende Kühlſpeiſe den Gäſten zwiſchen Mittags- und Abendszeit ſchon vorgeſetzet, wenn ſie etwa zum Abendeſſen nicht bleiben wollen. In ſehr heißen Tagen muß der Käſe keine Nacht über ſtehen, weil er leichtlich ſauer werden könnte.

2) In der Schüſſel werden Käſe und Sauce dicke mit Zimmt überſtreuet. Einige machen auch wohl eine Weinſauce, oder eine holländiſche Sauce über den Käſe. Die nur beſchriebene Milchſauce aber iſt die beliebteſte.

8) Gemeine Klöße.

Brate in kleine Würfel geſchnittenen Speck, nebſt etwas klein zerſchnittenen Zwiebeln und Thymian, in einem Tiegel, bis er gelblicht geworden. Wenn dieſer Speck verſchlagen iſt, ſo nimm recht feines Waizenmehl, zwey Theile Milch, und einen Theil Sahne, gieß den verſchlagenen Speck dazu, und rühre damit das Mehl in einer Schüſſel zu einem Teige zuſammen. Setze nun einen Keſſel mit ſüßer Milch aufs Feuer, und laß ſie kochen. In dieſe kochende Milch lege die Klöße, (die mit einem Kochlöffel vom Teige abgeſtochen werden, der immer in die Milch getunket werden muß, daß der Teig nicht anhacke,) und laß ſie gahr werden. Unter die Klöße muß nicht, wie unter einem Breye, mit der Kelle gerühret werden; ſondern man greift nur behende, mit der Kelle, auf den Boden des Keſſels, und hebet oder ſtößt die Klöße ſo, von unten auf, ganz gelinde etwas in die Höhe, um ihr Anbrennen zu verhindern.

1) Man kann eben dieſe Klöße auch in Brühe von friſchem Schweinefleiſche gahr kochen. Es muß aber dieſes Fleiſch nur ſimpel, und allein mit Salz und Salbey gewürzet ſeyn. Wenn das friſche Schweinefleiſch für ſich allein beſonders gahr gekochet geweſen, ſo wird es beym Anrichten auf, oder unter dieſe in Schweinfleiſchbrühe gahr gekochte Klöße in eine Schüſſel geleget, und beydes zuſammen gegeſſen. Ein Lieblingseſſen für Manche.

2) Die in Milch gahr gekochten Klöße werden gemeiniglich nur mit kalten Fleiſchſpeiſen des Mittags gegeben. Dieſe ſind, Knackwurſt, roher Schinken, auch gekochter aber kalter Schinken, kalter Schweinebraten, ingleichen einige andre

Braten, die kalt ſind, ein kalter Schweinskopf, kalte Eisbeine, kaltes Räucher- und Pökelfleiſch. Es würde zu weichlich ſchmecken, wenn man die in Milch gahr gekochten Klöße mit dieſen Fleiſchſpeiſen, in warmem Zuſtande, eſſen wollte. Es heißen ſolche Klöße zwar gemeine Klöße, allein ſie ſind bey Vielen eine **Hauptkoſt**, wenn ſie in der Familie ſpeiſen.

3) Wenn dieſe und alle andre Klöße allzulange nach dem Anrichten ungegeſſen ſtehen bleiben, ſo erhärten ſie, oder ſie werden ſchliffícht.

4) **Klöße mit gebackenen Birnen** werden ſo bereitet. Wenn der Teig, nach vorbeſchriebener Art, fertig iſt, ſo wird die Hälfte der Birnenbrühe, und die andre Hälfte Waſſer, in einem Keſſel zum Kochen gebracht. Man leget die von dem Teige abgeſtochenen Klöße in dieſe kochende Brühe, und wenn ſie gahr ſind, ſo thut man ſie in eine Schüſſel, und ſchüttet die vorhin gahr gekochten Birnen dazu. Unter die Birnen ſoll man etwas gebackene **weinſaure Aepfel**, und ein wenig **gute Pflaumen** mit gekochet haben. Bey vielen in der Familie Speiſenden iſt dieſes Gericht ein großes Lieblingseſſen, worauf ſich auch wohl Freunde aus den Städten, bey Freunden auf dem Lande, öfters zu Gaſte bitten. Zu dieſen Klößen mit gebackenen Birnen aber ißt man gekochten ſo genannten Bauchſpeck, geräucherte Schweinsribben, Pökelſchweinefleiſch, Schweinskopf, Schinken und Schulterblatt.

5) **Mehr als gemeine Klöße** ſind folgende. Man rühret ein halb Pfund friſche Butter ſo lange, bis ſie zu Sahne, oder Rohm, geworden, ſchlägt zehen Eyerdotter dazu, und menget dieſes, nebſt einem halben Nößel kalten Waſſers, auch

etwas

etwas Thymian, mit recht feinem Waizenmehle, zu einem Teig unter einander. Wenn man nun in einem Keſſel ein Quart ſüße Milch zum Kochen gebracht, ſo werden von dem bereiteten Teige mit einem Löffel die Klöße abgeſtochen, in die kochende Milch gethan, und mit der Kelle öfters behende untergeſtoßen, aber nicht gerühret, damit ſie nicht anbrennen. Man ißt dieſe Klöße mit allen den kalten Speiſen, deren vorhin unter der vierten Anmerkung iſt gedacht worden.

9) Potagenklöße.

Potagenklöße ſind die kleinen Klöße, die in die Fleiſchbrühen eingeleget werden; da man an einigen Fleiſchſpeiſen eine ſo lange Brühe läßt, daß man ſie, ſtatt der Suppe, mit Löffeln ißt, und Brühe und Fleiſch, in einer Schüſſel zugleich angerichtet, zu Tiſche gebracht werden. Die gewöhnlichſte Art, dieſe Potagenklöße zu fertigen, iſt dieſe. Nimm Butter, die zur Sahne gerieben iſt, Eyerdotter, klein geſtoßene Muskatenblumen und zerriebene Semmel; mache dieſes alles zu einem Teig, ſtich Klößgen mit dem Löffel ab, und lege ſie zum Fleiſche in die Brühe. Man läßt ſie darinn etwa eine kleine Viertelſtunde ſieden, und giebt ſie alsdenn mit dem Fleiſche zugleich auf.

1) Wenn man zu dieſen Klößgen zu alte oder übel ſchmeckende Butter nimmt, ſo hat man damit die Klößgen verdorben.

2) Dergleichen Klößgen müſſen nicht hart kochen, aber auch nicht ſo wenig ſieden, daß man in dem Innern derſelben noch das Rohe ſchmecken könne. Die Köchinn muß ſie daher koſten, um der Sache weder zu viel noch zu wenig zu thun. So müſſen ſie auch nach dem Anrichten nicht noch zu

lange ungegeſſen bleiben, damit ſie nicht hart werden. Die gewöhnlichſten Fleiſchſpeiſen mit dieſen Potagenklößen ſind Tauben, Hühner, Kapaunen, Truthühner und Kalbfleiſch.

3) Fleiſchklümpgen oder Fricadellen zur Potage muß man alſo machen. Nimm von einem kälten Kälberbraten, oder von einer rohen Kalbskeule, Fleiſch, das ohne Haut und Sehnen iſt, zerſchneide es in Würfel, und nimm ferner geriebene durchgeſichtete Semmel, Eyer, Salz, zerriebene Zitronſchale, geſtoßene Muskatenblumen, Thymian oder Peterſilie und ſüße Sahne; hacke dieſes alles zu dem allerfeinſten Teige, der wohl zuſammenhalten muß. Hievon mache kleine runde und zugleich länglichte Klümpgen, und ſiede ſie in der Brühe. Sie müſſen aber ſo feſte zuſammengerollet ſeyn, daß ſie im Sieden nicht aus einander gehen. Hat man ziemlich dicke Fricadellen verfertigen können, ſo kann man ſie, wenn ſie gahr ſind, beym Anrichten in Scheiben zerſchneiden, und in die Suppe oder Potage legen. Auch kann man ſtatt der Sahne Rindsnierenfett, oder Rindermark nehmen, wenn dergleichen friſch vorhanden iſt.

10) Gefüllſel, Farce.

Es ſind Braten, die gefüllet werden müſſen. Der Teig dieſes Gefüllſels iſt eben derjenige, der vorhin zu Potagenklößgen vorgeſchrieben iſt. Man pfleget aber bey jungen zu füllenden Tauben die Muskatenblumen wohl gar wegzulaſſen, und nur an deren Stelle Thymian zu nehmen, welches faſt beſſer ſchmecket. Wenn aber ein Lammsbraten gefüllet werden ſoll, ſo nimmt man, außer dem Salze, ſtatt alles andern Gewürzes, eine

eine Schollotte, eine Art Zwiebeln, welche ganz fein zerhackt, und unter den Füllteig vermenget werden muß.

1) Das Gefüllſel eines gebratenen Kalekuten muß man ſo bereiten, daß man die Hälfte ſeiner Leber (die andre übrige Hälfte wird ihm unter dem einen Flügel eingeklemmt, und mit gebraten,) beſonders gahr koche, und wenn ſie erkaltet iſt, ſolche auf einem Reibeiſen abreibe, und mit geriebener Semmel, Muskatenblumen und Eyerdotter zum Füllteig vereinige.

2) Man kann auch den zuvor beſchriebenen Fricadellenteig zum Gefüllſel gebrauchen.

3) Ein Gefüllſel zu Krebſen wird ſo gemachet. Man hacket Kälberbraten, oder in deſſen Ermangelung von der Bruſt eines gebratenen Huhns, Kapaunen oder Kalekuten, geriebene Semmel und Eyerdotter, zu einem feinen Teige, füllet damit die Krebsſchalen, die hierauf in einem Tiegel mit Butter gelb gebraten werden. Dieſe gefüllten Krebſe werden beym Anrichten in die Potage geleget, auch der Rand der Potagenſchüſſel damit garniret. Man muß daher die Schalen von großen Krebſen aufbewahren, um ſie zu ſeiner Zeit zum Gefüllſel brauchen zu können, weil ſie eine Potage gar ſehr zieren. Die aufbewahrten Krebsſchalen müſſen vor der Füllung ausgekochet werden, daß ſie dem Gefüllſel keinen älterichten Geſchmack mittheilen; und es verſteht ſich von ſelbſt, daß man dieſe Schalen vor dem Hinweglegen auch müſſe gereiniget haben, und einem Anſchimmeln derſelben hiedurch zuvorgekommen ſeyn.

11) Geſottene Eyer.

Wenn die Eyer nicht hart ſeyn ſollen, ſo ſetzet man ſie mit kaltem Waſſer zum Feuer, und nimmt

ſie aus demſelben wieder heraus, wenn ſolches eben angefangen hat zu ſieden. Will man ſie aber hart haben, ſo läßt man ſie etwas länger ſieden.

1) Eyer ſind nur eine Abendſpeiſe, und werden gemeiniglich mit Sallat gegeſſen. Wenn ſie zu hart gekochet ſind, ſo ſind ſie weniger geſund, als die weich geſottenen. Zum Sallat aber hat man ſie nicht gern zu weich; ſondern, wie man es nennt, nur pflaumenweich.

2) So genannte Sohleyer ſind, wenn man rohe Eyer in der Schale etwas anknicket, und ſelbige in ſtarkem Salzwaſſer einige Stunden liegen läßt; damit das Salz durch die Borſten der Schale ſich in die Eyer hineinziehen möge, worauf ſie hart gekochet werden.

3) Saure Eyer werden gemachet, wenn man in dem Tiegel Butter gelblicht gebraten, Eſſig dazu gegoſſen, und ſolchen kochend werden laſſen. In dieſen Eſſig und Butter ſchlägt man Eyer, eins neben dem andern hinein, ohne ſie zu zerrühren. Man läßt ſie ganz, und wenn ſie gahr ſind, und aufgegeben werden ſollen, ſo werden noch einige Eyerdotter mit Zucker, Zimmt und Nelken klein gequerlet, und von dem gekochten Eſſig nach und nach unter dem Querlen dazu gegoſſen. Dieſe Sauce wird über die Eyer in der Schüſſel hingegoſſen, und noch Zimmt und Zucker obenher geſtreuet. Dieſe ſaure Eyer ſind nur Familienſpeiſe, und eben kein Gaſteſſen.

4) Rühreyer bereitet man ſo, daß in angebratener Butter Eyer eingeſchlagen, und über dem Kohlfeuer ſo lange zerrühret werden, bis ſie gahr ſind. Man kann klein geſchnittene Peterſilie, oder Schnittlauch unterrühren. Auch wird ſehr fein und klein geſchnittener kalter Kälberbraten, kaltes

Rindfleiſch, auch Räucherrindfleich, ingleichen Pickling, alles aber fein zerſchnitten, mit eingerühret. Will man Sardellen dazu nehmen, ſo müſſen ſie aufs feinſte gehacket ſeyn. Mit Hering verfährt man eben ſo, er muß aber vorher ausgewäſſert worden ſeyn. Spargel, in Stückgen zerſchnitten, giebt auch ein angenehmes Rührey. Es wird nicht dicker, ſondern nur der dünne dazu genommen.

Man hat zuweilen ſchon des Mittags an den Rühreyern, zumal wenn Sardellen dazu genommen werden, ein Beyeſſen. Es iſt aber nicht nach eines jeden Geſchmack, Zucker in oder über die Rühreyer zu ſtreuen. Man muß ihn daher weglaſſen, und es ſeinen Gäſten frey ſtellen, ob ſie bey Tiſche mit der Zuckerbüchſe ihrem eignen Geſchmacke nachhelfen wollen oder nicht? Noch iſt bey den Rühreyern zu bemerken, daß man die Butter ja nicht in dem Tiegel braun werden laſſe, welches das Rührey übelſchmeckend machen würde. Sie muß nur ein wenig angebraten ſeyn.

5) Zu Setzeyern läßt man in einer flachen Schüſſel Butter zergehen, ſchlägt ein Ey neben dem andern hinein, und bäckt ſie hart, welches geſchieht, wenn man einen Teller übergedeckt hat, und beſtreuet ſie, wenn ſie auf den Tiſch kommen ſollen, mit zerriebener Muskatennuß.

Man muß zu Zeiten die Setzeyer als eine Gaſtſpeiſe, entweder als ein Beyeſſen für ſich allein, oder Spinat, grün Kraut und grünen Kohl darneben aufſetzen. Sicherer iſt es aber wohl in Anſehung der Geſundheit, wenn die Setzeyer nicht, wie es die herrſchende Mode iſt, auf einer zinnernen Schüſſel, oder auf einem zinnernen Teller gebacken werden.

6) Fricaſſirte Eyer zu machen, muß man zuerſt Eyer hart kochen, dieſe in kaltem Waſſer abkühlen, und die Schalen davon abnehmen. Setzet nun Butter in einem flachen Tiegel über Kohlen, daß ſie darinn zergehe. Nehmet zugleich ein Paar Eyerdotter mit einem Theelöffel voll feinem Mehle, zerquerlet ſie mit halb Waſſer und Eſſig, und rühret dieſes mit der zerlaſſenen Butter über den Kohlen ſo lange, bis es etwas dicke geworden. Schneidet nun auch die aus den Schalen genommenen harten Eyer in Scheiben, beſtreuet ſie mit etwas Pfeffer und Ingwer, und laſſet ſie in vorgedachter Brühe heiß werden, und etwas durchziehen. Beym Anrichten überſtreuet noch Eyer und Sauce mit Zucker und Zimmt. Die fricaſſirten Eyer ſind eine Gaſtſpeiſe.

7) **Eyer mit Senf oder Moſtrich.** Hart gekochte und von Schalen entledigte, in Scheiben zerſchnittene Eyer werden über Kohlen mit Butter, Moſtrich, Muskutenblumen, Salz und etwas Wein, oder Waſſer und Zucker, in einem Tiegel durchgeſchwitzet. Man hat hievon eine Gaſtſpeiſe.

8) **Verlorne Eyer mit Johannisbeerſauce.** Nachdem ihr völlig reife Johannisbeeren mit Zucker etwas durchgekochet, und hernach durch ein Haarſieb geſtrichen, und ſolche kühl werden laſſen, ſo gießet dieſe Sauce über verlorne Eyer, deren Verfertigung oben bereits angewieſen worden. Iſt es außer der Zeit, friſche Johannisbeeren zu haben, ſo kann man ſtatt derſelben den Johannisbeerſaft nehmen.

9) **Eyer mit einer braunen Robertſauce,** ſind harte, in Scheiben zerſchnittene, und in eine Schüſſel ordentlich zerlegte Eyer, über welche man

man folgende Sauce anrichtet. Nimm fein gehackte Zwiebeln, etwas Moſtrich, Zitronſcheiben, und ein wenig gute Fleiſchbrühe; laß dieſes zu einer Sauce werden, die ſemiſch iſt, und thue ſodann noch Zucker und Weineſſig dazu. Man kann dieſe und die folgende Robertſauce über andre Speiſen auch gebrauchen.

10) **Eyer mit einer gelben Robertſauce.** Ein Paar Eyerdotter, eben ſo viel Moſtrich, ein wenig Weineſſig und Zucker, auch zerriebene Zitronſchale, werden mit einem Stückgen friſcher Butter zuſammen geknätet, und dann mit Wein und Waſſer zu einer ſemiſchen Sauce, in einem Tiegel über Kohlen, gerühret, und, nach vorhergehender Anweiſung, über die in Scheiben zerſchnittenen Eyer in die Schüſſel gegoſſen. Eben ſo kann auch eine holländiſche Sauce, oder eine Weinſauce, über die ſo zerſchnittenen Eyer gegeben werden. Sie ſind mit allen dieſen Saucen eine geachtete Gaſtſpeiſe. Man kann auch über verlorne Eyer eben dieſe Saucen anrichten.

12) Eyerkuchen.

Wenn in einem Tiegel klein geſchnittener Speck ausgebraten worden, ſo ſchlägt man ſüße Milch und Eyer zuſammen, mit recht feinem Mehl und fein zerſchnittener Peterſilie oder Schnittlauch, oder Zwiebeln, gießt es, nachdem es recht ſtark zerrühret worden, zu dem Speck, ſticht öfters mit dem Meſſer unter dem Eyerkuchen, und lüftet ihn, damit das Dünne herunter laufe, wendet ihn zuletzt um, damit er auf der andern Seite auch backe, und beym Aufgeben beſtreuet den Eyerkuchen mit Salz, der mit Sallat begleitet oder mit einer gemeinen Sauce übergoſſen werden kann.

1) Dieſer Eyerkuchen iſt nur eine gemeine Speiſe, und man kann auch gekochte gute Pflaumen mit der Brühe überher gießen, aber den Eyerkuchen etwas ſtehen laſſen, daß die Pflaumenbrühe ſich einziehen könne. Zu dieſem Zwecke muß vorher der Eyerkuchen in ſeine Portionen zerſchnitten ſeyn, um der Brühe einen deſto beſſern Eingang zu verſchaffen. Es kann auch eine Weinſauce, ingleichen eine holländiſche Sauce darüber gegeben werden. Statt des Specks zu dieſem Eyerkuchen kann man auch Butter oder Schmalz nehmen, aber beſtändig die bey der Geſindeküche ſchon gegebene Regel wohl in Acht nehmen, den bratenden Speck oder Fett vom Feuer zu nehmen, wenn was anders dazu gethan werden ſoll, um keine Flamme mit dem bratenden Specke, Butter oder Schmalze, zu erregen.

2) Beſſer machet man dieſen Eyerkuchen, wenn in Milch eingeweicht geweſene, und wieder ausgedrückte Semmel, klein zerrieben, ſtatt des Mehls genommen wird.

3) Auch werden allerley **geräucherte Fleiſchſpeiſen unter dem Eyerkuchen mit gebacken.** Dieſe ſind, kalter Schinken, Knackwurſt, Räucherfleiſch und Pickling, wenn er nicht zu hart iſt. Man zerſchneidet dieſes in mäßige Stückgen, und muß deſſen nicht zu viel nehmen; damit der Eyerkuchen nicht verhindert werde zuſammen zu backen, und nicht in Krümeln zerfalle. Es werden aber dieſe geräucherte Sachen gleich in die zergangene Butter geleget, und die übrigen Zuthaten überher gegoſſen. Bey ſolchen Eyerkuchen hat man mehr, als bey den vorigen nöthig, immer überher mit dem Meſſer ſo ſchräge einzuſtechen, und das Dünne ſo lange hiedurch unterlaufen

laufen zu laſſen, bis nichts mehr obenauf ſteht. Dieſe Eyerkuchen mit geräucherten Sachen ſind eine Mittelſpeiſe, und werden gemeiniglich des Mittags über Spinat, grünem Kraute, und grünem Kohle, in einer und eben derſelben Schüſſel, geleget und damit gegeſſen.

4) Ein Apfeleyerkuchen iſt ſo zu backen. Abgeſchälte und in Scheiben zerſchnittene Aepfel werden, in einem Tiegel, in Butter und Zucker abgeſtoſet, ſüße Milch, etwas fein Mehl und Eyer, klein zerſchlagen, überher gegoſſen, und zu einem Kuchen abgebacken. Beym Anrichten wird Zucker oben aufgeſtreuet, und er iſt des Abends eine Gaſtſpeiſe.

5) Sardelleneyerkuchen iſt eine Gaſtſpeiſe, und es müſſen die Sardellen, nebſt Peterſilie, klein gehackt, mit einigen Eyern und ſüßer Sahne, Milch und geriebener Semmel zuſammen gerühret, und in Butter gebacken werden.

13) Budding.

Nehmet ſüße Milch, und kochet ſie, ferner zwölf Löffel geriebener Semmel, fünf Löffel voll Mehl, von ſechs Eyern den Dotter, und von fünf Eyern das Weiße, zwey Löffel voll Roſenwaſſer, und eben ſo viel reines Waſſer, Zucker, Muskatennuß und Salz, miſchet und rühret dieſes alles wohl zuſammen mit ſüßer noch hinzugethaner Sahne, oder Rohm, bindet es in einer reinen Serviette oder leinen Tuche, und laſſet einen Keſſel mit Waſſer ſieden. In dieſes ſiedende Waſſer wird die Serviette hineingeleget, und der Budding etwa anderthalb Stunden gekochet. Wenn man ihn anrichten will, ſo leget man die vom Waſſer abgetriefte Serviette auf eine Schüſſel, machet die

Ser-

Serviette ringsherum auf dieſer Schüſſel von einander, decket denn eine andre Schüſſel, in welcher er auf den Tiſch kommen ſoll, oben darauf, kehret die Schüſſeln um, und nimmt die Serviette von dem umgeſchlagenen Budding nun behende ab, und giebt eine Sauce darüber, die etwa nur gelblicht gebratene Butter ſeyn kann. Man kann auch eine holländiſche Sauce darüber anrichten. Auch iſt folgende nicht ungebräuchlich. Man nimmt fünf Eyerdotter nebſt etwas Mehl in einen kleinen Topf, und querlet es wohl zuſammen, gießt ein halb Nößel Wein dazu, auch eben ſo viel gute Fleiſchbrühe mit Butter, Zucker und Muskatenblumen, rühret es in dem nun ans Feuer geſetzten Topfe ſo lange um, bis es anfängt dicke zu werden, und gießt denn dieſe Sauce in die Schüſſel und über den Budding.

1) Ein Budding iſt allemal ein Hauptesſen, welches gemeiniglich noch vor dem Braten, in einigen Häuſern aber auch wohl nach demſelben gegeben wird.

2) Ein **Marksbudding** muß auf dieſe Weiſe verfertiget werden. Wenn Semmel in ſüßer Milch eingeweichet geweſen, und dieſe wieder ausgedrücket worden, ſo zerhackt man ein halb Pfund Rindsmark, oder ſtatt deſſen Nierenfett, reibt die Semmel klein, rühret das Mark nebſt ein Paar Löffeln Mehl, Zucker, Zimmt, Salz, Roſinen und einige klein geſchlagene Eyer dazu, und wenn die ganze Maſſe recht wohl unter einander gemiſchet iſt, ſo wird ſie nach vorhin beſchriebener Art in einer Serviette gekochet, und mit einer beliebigen Sauce aufgegeben.

3) Noch leichter iſt der Budding, wenn man viel zerriebene Semmel mit ein wenig Mehl, Korinthen, auch großen Roſinen, Muskatenblumen,

Eyern,

Eyern, Butter, und etwas Milch, auch in Striemeln zerſchnittene Mandeln, zuſammenrühret, und den Teig nicht in Waſſer, ſondern in ſüßer Milch gahr kochet. Zu dieſem Budding nimmt man die Sauce, die bey dem Eyerkäſe gebräuchlich, und Nr. 7. beſchrieben iſt. Beym Anrichten wird zerſtoßener Zimmt dicke überhergeſtreuet.

4) Ein Budding von Reis wird am beſten ſo gemachet. Man brühet ein halb Pfund Reis einimal in kochendem Waſſer ab, kochet ihn auch ein paarmal mit Waſſer auf. Hernach thut man ein Quart Milch dazu, in welcher er dick kochen muß. Alsdenn werden vier Eyer, etwas Butter und Salz damit vermiſchet. Iſt nun dieſe Vermiſchung in einer Serviette gekochet worden, ſo kann man eine Sauce darüber geben, welche man will. Anſtatt des Reißes kann auch Schwade, wie auch feiner Gries von Buchwaizen genommen, und eben ſo verfahren werden.

Fünftes Kapitel.

Fleiſch.

In der Geſindeküche hat man die Speiſen in Alltags, Sonn= und Feſttags= auch Aerndteſpeiſen unterſcheiden müſſen. In der Küche des Mittelmannes iſt auch ein Unterſchied der Speiſen, der in den vorigen Kapiteln nach gemeinen und Gaſtſpeiſen, auch zum Theil nach Mittel= und Hauptſpeiſen iſt angegeben worden. Man wird daher auch in dieſem Kapitel die Fleiſchſpeiſen und ihre Bereitungsarten ebenfalls nach den verſchiedenen Graden der Achtung, darinn

ſie ſtehen, bemerken. Und da das Geflügel zum Küchengebrauch einer beſondern Vorbereitung bedarf, ſo ſoll dieſer noch zuerſt angewieſen werden.

A. Tauben.

Jungen Tauben werden entweder die Köpfe abgedrehet, oder wenn man auf mehr Zierlichkeit ſehen will, die Köpfe gelaſſen, und ihnen nur die Gurgel zum Todbluten abgeſchnitten, welches gemeiniglich Abkehlen heißt. Wenn die Tauben tod ſind, ſo wirſt man ſie in Waſſer, welches den Anfang zu kochen gemachet hat, wodurch man ſich das Geſchäffte des Abrupfens erleichtert. Sie werden aber ſofort aus dem Waſſer wieder heraus genommen, oder nur an den Füßen hinein gehalten, und ſo ins Waſſer hinein getauchet. Man darf ſodann nur mit der einen Hand auf die Taube klatſchen, ſo wird das Waſſer alle Wirkung gethan haben. Nach dem Abbrühen und Abrupfen wirſt man die Tauben in kaltes Waſſer, und putzet ſie annoch nach, um alle Federn und Stoppeln wohl von der Haut herunter zu bringen, und nichts darauf zu laſſen.

Das Ausnehmen der Taube geſchieht ſo, daß hinten am Nacken die Haut in die Länge aufgeſchnitten, Gurgel und Kropf heraus genommen, die Haut von vorne aber völlig ganz gelaſſen werde. Hat die Taube den Kopf behalten, ſo ſticht man die Augen behende aus, von dem Schnabel aber wird nur der Unterkiefer, oder Unterſchnabel, ſo wie von den Zähen die Krallen (die hornichten Haken), allein abgeſchnitten. Wenn aber die Tauben zum Kochen oder Fricaſſiren klein geſchnitten werden ſollen, ſo werden die Röhren, das heißt, die Füße, bis an das Gelenke des Schenkels, wo das Fleiſch angeht, weggeſchnitten. Die Eingeweide

weide aber werden ſo ausgenommen, daß zuerſt der Knopf des Hintern abgeſchnitten, von dem Hintern an aber ein Schnitt im Bauche der Länge nach gegen den Bruſtknochen zu geführet, die Eingeweide hervorgezogen, Leber und Magen beybehalten, das übrige aber weggeworfen werde. Der Magen wird in der Mitte ſo aufgeſchnitten, daß an der andern Seite noch die Haut ihn in zwey Hälften zuſammen halte. Man ziehet aber das harte Häutgen innerhalb des aufgeſchnittenen Magens ab, und klemmt ihn in den einen zuſammengebogenen Flügel ſo, daß die eine Hälfte des Magens dieſſeits, die andre jenſeits hervor reiche. Die Leber kömmt auf gleiche Weiſe in den andern Flügel. Neben dem vorgedachten Bauchſchnitte zur Ausnehmung des Eingeweides machet man nun noch auf jeder Seite einen Einſchnitt in der Haut, in deren jedem ein Fuß, dem hinten zur deſto beſſern Einbeugung das Knie angeſchnitten worden, ſo eingebeuget wird, damit das Knie hinein in den Einſchnitt komme, die Füße aber gerade vor ſich heraus ſtehen. Der Hals wird auf der Seite über einen Flügel herüber gebogen, der Kopf aber auf die Bruſt ſo niedergeleget, daß der Schnabel darauf, wie natürlich, anſchließe; zu dem Zwecke ſelbiger mittelſt eines hölzernen kleinen Stifts, oder Speilers, durch die Naſelöcher auf das Bruſtfleiſch angeheftet und befeſtiget wird. Es kann auch der Kopf mit dem Halſe durch den einen Flügel durchgezogen, und ſolchergeſtalt der Kopf auf dieſe Weiſe an die Seite herangebogen werden; wiewohl die erſte Art, wie bey den Tauben, alſo auch bey anderm Geflügel, z. E. Rebhühnern, die zierlichſte und gebräuchlichſte iſt. Man nennt aber dieſe Art, Beine, Kopf und Hals zierlich ein- und anzulegen, Zäumen, und man muß nun dieſes Wort verſtehen, wenn man in der Folge von andern Geflügeln ſagen wird, daß ſie

ſollen

ſollen gezäumet werden. Einige pflegen, wenn ſie den Handgriff nicht in ihrer Gewalt haben, auch die Schenkel mit einem Speiler anzuheften, damit ſie in ihrer vorhin beſchriebenen Lage erhalten werden. Zuletzt iſt noch das **Füllen** der Tauben übrig, wenn ſie ſollen gebraten werden. Man greift mit dem Zeigefinger in den Schnitt, wodurch man den Kropf hervorgezogen, und drücket die Haut vom Halſe, bis etwas über die Bruſt hin, behende los, ohne die Haut zu zerreißen. Es wird nun ein Gefüllſel, dergleichen im vierten Kapitel Nr. 10. beſchrieben iſt, nach und nach hinein gedrückt, wodurch die Tauben ſehr vergrößert, und in die Augen fallend werden. Dieſer Einſchnitt aber, wodurch das Gefüllſel eingedrücket worden, wird nun mit Zwirn zugenähet. Beym Anrichten der Braten müſſen Zwirn und Speiler in der Küche wieder herausgezogen werden, und durchaus nicht mit auf den Tiſch kommen. Noch iſt in Anſehung der Speiler zu erinnern, daß man keine von Kienen-, Kiefern- oder Tannenholze, ſondern von Ellern, Birken und dergleichen nehme. Man kann den Kiengeſchmack durch den ganzen Braten verbreiten, wenn man Speiler der erſtern Holzarten genommen hat.

B. Hühner.

Junge Hühner werden unmittelbar nach dem Abkehlen in kaltes Waſſer geworfen, daß ſie ſich darinn zu Tode flattern. Man tunket ſie hierauf in heißes Waſſer, klatſchet es mit der Hand an, und rupfet ſie. Man muß dieſe Hühner aber auch nicht verbrühen, und das Waſſer nicht allzuheiß nehmen. In Anſehung des Verpußens am Schnabel und Zähen, des Ausnehmens und Zäumens werden ſie wie die Tauben behan-

behandelt. Die Haut an den Füßen löſet ſich vom heißen Waſſer, und ſie wird abgezogen. Hühner, auch Kapaunen, füllet man nicht.

Alte Hühner und Kapaunen werden mit etwas heißerm Waſſer zum Rupfen gebrühet, die Haut von den Füßen abgezogen, an Schnabel und Füßen verputzet, ausgenommen, gezäumet, und wenn ſie Haare nach dem Abrupfen auf der Haut haben, ſo werden ſie mit angezündetem Papiere abgeſenget.

C. Kalekuten.

Die Kalekutten, deren Federn man zu Geſindebetten brauchet, werden, nachdem ihnen der Kopf abgehauen worden, nicht gebrühet, ſondern nur trocken abgerupfet, die Haare mit Papier abgeſenget, die oberſte Haut der Füße, nach vorgängigem Sengen oder Abbrühen, abgezogen, die Füße aber zwiſchen dem Knie und den Zähen abgekürzet oder weggehauen, ausgenommen, gezäumet, und bekommen ihr eignes Gefüllſel, nach Kap. 4. Nr. 10. Wenn aber kalekutiſche Hühner nicht gebraten, ſondern gekochet ſollen werden, ſo füllet man ſie nicht. Man ſticht Speiler durch die Schenkel, damit ſie in der rechten Lage bleiben. Die Bruſt aber wird, mittelſt eines auf den Bruſtknochen gelegten Tiſchtuches, eingeſchlagen.

D. Gänſe und Enten.

Gänſe und Enten werden, wenn man zuvor auf dem Hirnſchädel etwas Federn abgerupfet, mit einem ſpitzigen Meſſer daſelbſt geſtochen, ihr Blut in einem Topfe, worinn ein Paar Löffel Eſſig ſind, aufgefangen, welches Blut zum Schwarzſauer gebrauchet wird, trocken gerupfet, und wie voriges Geflügel zwar ausgenom-

genommen, die Gedärme von den Gänſen aber beybehalten, über Stroh am Leibe und Füßen geſenget, welches Sengen jedoch noch vor dem Ausnehmen geſchehen muß. Auch muß die Gans oder Ente noch vor dem Ausnehmen in warmem Waſſer mit Seiſe und einem wollenen Lappen recht helle gewaſchen, und alle noch zurückgebliebene Stoppeln aufs allergenaueſte ausgezogen werden. Die Därme der Gänſe werden der Länge nach aufgeſchlitzet, geſäubert, und genugſam ausgewäſſert, um die Pfoten gewickelt, mit gekochet und gegeſſen, wie ſolches unten bey dem ſogenannten Gänſeklein mit mehrerm wird geſaget werden. Gänſen und Enten werden die Füße bis ins Kniegelenke, die Flügel bis faſt zur Hälfte des nächſten Gelenkes vom Leibe, der Hals aber bis auf wenige Gelenke vom Leibe abgenommen, welches alles, nebſt Magen und Leber, zu dem vorerwähnten Gänſeklein kommen muß. Die Entenfüße, die bis an das Kniegelenke abgenommen ſind, werden nicht, wie die Gänſefüße, beybehalten und gekochet, ſondern weggeworfen. Man pfleget aber auch wohl die zahmen Enten, wie die wilden, an den Gliedern nicht abzuſtümmeln. Man läßt ihnen Kopf und Flügel, drehet die Füße auf den Rücken, daß man ſie für wilde Enten anſehen ſolle. Wilden Gänſen läßt man auch alle Glieder, nachdem ihnen, wie den Enten, Unterkieſer und Krallen nur allein abgehauen worden.

E. Wildes Geflügel.

Dem großen wilden Geflügel werden gemeiniglich, wie den Kalekuten, die halben Beine abgehauen, der Kopf aber nach ausgeſtochenen Augen gelaſſen, wiewohl auch ſolches hin und wieder nicht geſchieht. Faſanen, Rebhühnern, Schnepfen, Wachteln, Krammets-

metsvögeln, Lerchen und kleinern Vögeln, werden alle Glieder gelaſſen, und, außer Schnepfen, Krammetsvögel, Lerchen und kleinere Vögel, ausgenommen und gezäumet.

Alles Geflügel, ſo wie auch das Fleiſch von vierfüßigen Thieren, wird vor dem Kochen und Braten eingewäſſert. Gemeiniglich geſchieht ſolches die Nacht vorher, und in warmen Nächten wird noch wohl das erſte Waſſer ab- und mit Anbruch des Tages anderes friſches Waſſer aufgegoſſen. Was aber von der Mortification des Fleiſches ſchon oben geſaget worden, wird nun hier vorausgeſetzet, und darf nicht wiederholet werden. Auch Pökelfleiſch wird die Nacht vor dem Kochen eingewäſſert, damit die Salzlake in etwas ausgezogen werde. Räucherfleiſch, geräucherte Schinken, Schulterblätter und Zungen aber werden nicht eingewäſſert, ſondern nur vor dem Kochen mit warmem Waſſer abgewaſchen.

Noch pflegen die auf Reinlichkeit genau haltenden Hausmütter mit ihrem Fleiſche vor dem Kochen ſo umzugehen. Sie laſſen es ankochen, oder, wie ſie es nennen, angeſchen, das heißt, das Fleiſch ſo lange am Feuer mit Waſſer halten, bis ein Schaum, oder Geſcht, ſichtbar wird. In dieſem Zeitpuncte wird das Fleiſch vom Feuer zurückgenommen und in kaltes Waſſer geleget, worinn es erſtarret. Iſt es Geflügel, ſo verputzen ſie es, wo noch was von Stoppeln oder Unrath gefunden wird. Iſt es Kalbfleiſch, ſo wird es abgehäutet, und von allem Fleiſche, was ſich braun oder misfärbigtes an den äußern Theilen ſehen läßt, abgenommen. Die Köche nennen dieſe Verrichtung blanchiren. Sie pflegen aber gemeiniglich nur brühend heißes Waſſer über das Fleiſch zu gießen, und es hierauf im kalten Waſſer erſtarren zu laſſen, um es ſodann zu putzen.

1) Potage von Tauben.

Laß die Tauben in Waſſer und Salz, in einem eigenen Topfe, in einem andern aber Perlgraupen kochen, und wenn beydes meiſt gahr geworden, ſo gieß die Perlgraupen mit ihrer Brühe zu den Tauben in ihrem Topfe hinzu, füge Butter und allerley Wurzeln, klein geſchnitten, dazu, und zuletzt Klöße und Muskatenblumen. Beym Anrichten in der Schüſſel wird noch Muskatennuß obenher gerieben.

1) Da man an dieſe, und mehr andre Potagen, auch getrocknete Morcheln leget, ſo muß man ſie, in einem eigenen Töpfchen, mit Waſſer weich kochen, hierauf in kaltem Waſſer abkühlen, und ſie verputzen, auch ihnen die Stängel ausſchneiden. Hierauf müſſen ſie noch zwey- bis dreymal mit Waſſer abgeſpület, und von allem Sande befreyet werden, der ſonſt unter den Zähnen knirſchen muß. Endlich werden die ſo verputzten und gereinigten Morcheln in die Potage gethan, um darinn aufzuſieden, und ſchmackhaft zu werden.

2) Will man feine Nürnberger geſponnene Nudeln auch zur Potage mit haben, ſo leget man ſie zuletzt hinein, und läßt ſie ein paarmal mit aufſieden. Man muß aber die Potage nicht zu dicke von allen Ingredienzien werden laſſen, und bedenken, daß Potage eine lange Brühe am Fleiſche ſeyn ſoll, die ſtatt einer ſonſt für ſich allein beſonders gekochten Suppe ſeyn ſoll.

3) Die klein geſchnittenen Wurzeln zur Potage aber können ſeyn: junge Mohrrüben, junge Paſtinaken, Peterſilienwurzeln und Selleryywurzeln. Auch können junge grüne Erbſen mit dazu kommen. Dieſe fein geſchnittene Wurzeln werden nicht für ſich beſonders, ſondern in der Potage gahr

gahr gekochet. Auch kann man in Ermangelung der Wurzeln, oder auch mit ihnen, klein gepflückte Peterſilienblätter, Blätter von grünen Erbſen, auch klein geſchnittenen Spargel anthun.

4) Die Tauben in der Potage müſſen ganz, und nicht in Viertel oder Hälften zertheilet, auch nicht gefüllet ſeyn. Die Klöße kommen, wenn man welche dazu nimmt, auch zuletzt hinzu, und man findet ihre Bereitung Kap. 4. Nr. 9.

5) Man erwähnet auch, wie ſolches in den vorhergehenden Kapiteln geſchehen iſt, nicht immer des Salzes, als des Hauptgewürzes der Speiſen, und ſetzet immer voraus, daß ſolches nach Nothdurft von jeder Köchinn ohne Erinnern zu nehmen ſey.

6) Die Tauben ſtehen zwar nur in der zweyten Ordnung als Mittelſpeiſe unter dem edlen Geflügel; die jetzt beſchriebene Taubenpotage aber kann ſchon zu Zeiten, vornehmlich in Städten, als eine Gaſtſpeiſe angeſehen werden. Nur müſſen die Tauben fein groß und anſehnlich ſeyn. Zuweilen iſt auch wohl Kalbfleiſch mit unter dieſe Tauben zur Potage gebräuchlich.

2) Tauben mit einer Reisſuppe.

Die Tauben werden, wie vorhin bey der Potage geſaget worden, für ſich beſonders halb gahr gekochet, worauf der gleichfalls für ſich in einem Töpfchen halb gahr gekochte Reis hinzu gethan, und beydes zuſammen vollends durchgekochet, und mit Butter und zerſtoßenen Muskatenblumen abgewürzet wird.

1) Wäre die Suppe vom Reiße noch allzudünne geblieben, ſo kann man beym Aufgeben geröſtete Semmelſcheiben anlegen. Die Tauben können

auch in Viertel zerſchnitten gekocht geweſen ſeyn. In der Schüſſel wird Muskatennuß übergerieben.

2) Dieſes Gericht iſt nur eine Mittelſpeiſe, und man kann auch ſtatt des Reißes ſelbſt gemachte Nudeln nehmen. Dieſe werden mit der von dem Taubenfleiſche genommenen Brühe geſotten, worauf denn das Fleiſch, wenn die Nudeln gahr ſind, wieder hinzu gethan wird, um ein wenig noch damit aufzuſieden. Auch kann man nach Kap. 4. Nr. 8. für ſich in Waſſer gahr gekochte gemeine große Klöße gebrauchen, und damit verfahren, wie eben von den Nudeln iſt geſaget worden.

3) Tauben mit einer Suppe von grünen Erbſen.

Man muß junge grüne Erbſen gleich mit den Tauben zuſammen kochen. Die Gewürze ſind nur Butter und grüne Mayeranblätter, oder allenfalls Peterſilienblätter. Zuletzt leget man geröſtete Semmelſcheiben in die Schüſſel, gießt die Brühe mit den Tauben darüber, daß die Scheiben darinn erweichen mögen. Die Tauben werden in dieſer Suppe, zu Vierteln zerſchnitten, gekochet. Beym Anrichten in der Schüſſel muß man Muskatennuß obenher reiben.

1) Wenn man jetzt, und in der Folge, angepflückter Blätter von unſern einheimiſchen Gewürzkräutern gedenket, ſo heißt das ſo viel: ſie werden nicht klein geſchärbet, ſondern ganz, wie ſie von Natur gewachſen ſind, gelaſſen, aber von Stängeln befreyet.

2) Einige legen ein wenig Zucker zu dieſen Erbſen, deren in der Suppe eben nicht allzuviele ſeyn müſſen, weil es alsdenn keine Suppe mehr wäre.

3) Dieſe Taubenſuppe iſt eine Mittelſpeiſe.

4) Kräu-

4) Kräuterſuppe mit Tauben.

Dieſe Suppe wird gemacht nach Kap. 1. Nr. 12; und es ſteht frey, verlorne Eyer hinzu zu thun oder nicht. Die Tauben aber müſſen unzerſchnitten und ganz in dieſe Suppe kommen. Und da man die Kräuter in der erſten Frühlingszeit als das Neue vom Jahre ißt, ſo hat man an dieſer Suppe mit Tauben eine Gaſtſpeiſe.

5) Tauben mit einer Speck- und Mayeranbrühe.

Laſſet die Tauben meiſt gahr kochen, und ſetzet klein würfelicht geſchnittenen Speck in einem Tiegel oder Schmoltopf auf Kohlen, damit er gelblicht brate; thut grünen oder trockenen Mayeran hinzu, und zuletzt auch noch ein wenig Waizenmehl, welches nur gelblicht in dem Speck werden muß, um davon die Brühe ſemiſch zu machen; leget nun die Tauben, in Viertel zerſchnitten, in den Speck hinein, gießet von der Brühe, darinn ſie gekochet geweſen, ſo viel nöthig dazu, und laſſet alles in dem Tiegel, oder Schmoltopfe, verdeckt zuſammen ſtoſen. Beym Anrichten wird zerriebene Semmel übergeſtreuet.

1) Man kann ſtatt des Specks die Tauben auch ſo zurichten. Sie werden in einem Schmoltopfe meiſt gahr geſchwitzet, ſodann Butter, Mayeranblätter und Muskatenblumen hinzu gefüget, ganz zuletzt aber noch zerriebene Semmel, um die Brühe ſemiſch zu machen. Einige werfen auch ganz wenig ächten Saffran dazu, um die Brühe gelb zu färben.

2) Dieſes Gericht iſt als eine Mittelſpeiſe zu achten, und man kann daneben dicke Erbſen, dicke Bohnen, dicke Grütze, Hirſe, auch grüne Schnitt-

bohnen nehmen. Es wird aber auch allein, ohne Begleitung einer Vorkoſt gegeſſen, wenn eine gute Suppe vorangegangen iſt.

6) Tauben mit einer Zitronenbrühe.

Wenn die in Viertel zertheilten Tauben gahr gekochet ſind, und in einem Tiegel ein Stückgen Butter zergangen, in welcher eine ſehr fein zerhackte Zwiebel, oder Bolle, aufbraten, und hierauf von der Brühe der Tauben, worinn ſie gekochet geweſen, ſo viel nöthig iſt, zugegoſſen werden muß: ſo wird Butter, ein Paar Löffel Weineſſig, Zitronſcheiben, Muskatenblumen, ganz zuletzt aber klein gehackte Peterſilie noch hinzu gethan; worinn man die Tauben nun etwas durchſchwitzen läßt. Endlich werden ein Paar Eyerdotter mit etwas zugegoſſener Brühe abgerieben und zugegoſſen. Wenn man anrichtet, ſo werden die Zitronſcheiben aus der Brühe über die Tauben geleget.

1) Die zerhackte Peterſilie muß am allerletzten angeſchüttet, und nur aufs allergelindeſte einen Sud gehabt haben, damit ihre grüne Farbe nicht verſchieße. Wenn man will, kann man auch die Brühe mit Zucker verſüßen.

2) Tauben mit einer Zitronbrühe ſind eine Gaſtſpeiſe.

7) Tauben mit einer Kapernbrühe.

Man läßt in einem Schmoltopfe, oder tiefen irdenen Tiegel, Butter gelbbraun werden, leget die Tauben, in Viertel zerſchnitten, hinein, und läßt ſie verdeckt durchſchwitzen. Hierauf müſſen ſie mit noch hinzugegoſſenem kochenden Waſſer, Lorbeerblättern, Thymian und Peterſilie, zu einer kurzen Brühe ein-

ſtoſen. Zuletzt kommen noch ein Paar Löffel voll Kapern, Korinthen, Zitronſcheiben, Weineſſig, Zucker, und etwas braun Mehl hinzu. Beym Anrichten werden die Zitronſcheiben über die Tauben hingeleget, und man hat ſodann an dieſem Gerichte eine Gaſtſpeiſe.

8) Tauben mit einer Wein- und Korinthenbrühe.

Laſſet die in Viertel zerſchnittenen Tauben gahr kochen, leget ſie hierauf in einen Tiegel oder Schmoltopf, worinn Butter gelbbräunlicht angebraten iſt, gießet Wein und etwas Taubenbrühe an, würzet aber noch mit Zitronſcheiben und Zucker, auch Lorbeerblättern und Korinthen, laſſet es zuſammen in dem verdeckten Gefäße durchſchwitzen, und machet zuletzt die Brühe mit einigen abgerührten Eyerdottern ſeimiſch. Dieſe Tauben ſind auch eine Gaſtſpeiſe.

9) Tauben mit einer Sardellenbrühe.

Man muß die ganzen unzerſchnittenen Tauben in einem Schmoltopfe, oder tiefen Tiegel, über gelindem Kohlfeuer, mit zuvor gelbbraun gewordener Butter gahr ſtoſen; ſie hierauf herauslegen, fein gehackte Sardellen und Zwiebeln aber, nebſt ein wenig Mehl, kochendem Waſſer und ganz wenigem Weineſſig zuſammen ſieden, und dieſe Brühe über die Tauben in der Schüſſel hergießen.

1) Es iſt gar nicht nöthig, zu dieſer Brühe eigentliche Sardellen zu nehmen. Guter, und etwas gewäſſerter Hering thut die nämliche Wirkung.

2) Auch kann man gebratene Tauben mit dieſer Brühe übergießen. Sind es gebratene Tauben von dem vorigen Tage, ſo läßt man ſie in der Butter zuerſt ein wenig wieder durchziehen, da-

mit ſie nicht kalt zu Tiſche kommen. Es iſt aber dieſes Eſſen eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe.

10) Geſchmolte Tauben mit einer braunen Sauce.

Belege den Boden des Schmoltopfes mit Butter oder Speckſcheiben, hierauf Gewürzkräuter, als Thymian, Baſilicum und Peterſilie, ganze Zwiebeln, ganzen Pfeffer, ganze Nägelein oder Nelken, ganzen Ingwer, und zwar nur ſehr wenig dieſer Gewürze. Laß die Tauben ganz gelinde und langſam in dem wohl verdeckten Topfe gahr werden. Sollte die Brühe zu ſehr einkochen wollen, ſo muß etwas Fleiſchbrühe oder Waſſer zugegoſſen werden. Man nimmt die Tauben mit Zurücklaſſung aller Gewürze heraus, und begießt ſie mit folgender, alſo zu bereitender brauner Brühe. Klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, geſtoßene Nägelein und etwas braunes Mehl. Dieſes wird mit halb Wein und halb Waſſer zu einer ſemiſchen Brühe gekochet, aber beſtändig gerühret, daß ſie nicht anbrenne, da man denn zuletzt noch Weineſſig, Zucker und zerriebene Zitronſchale hinzuthut.

1) Man hat dieſe Brühe gern hochbraun, welches von dem braunen Mehle abhängt. Man thut Butter in einen Tiegel, läßt ſie gelbbraun werden, rühret Mehl und ein wenig Zucker mit dem Küchenlöffel ſo lange, bis es ſeine hohe Farbe erlanget hat.

2) Auch über gebratene Tauben iſt dieſe Brühe vortrefflich, und beyde Brühen machen die Tauben zu einer der geachtetſten Gaſtſpeiſen.

11) Tauben mit einer Kirſchenſauce.

Zertheile die Tauben in zwey Hälften, und koche ſie im Waſſer und Salze gahr. Mache nun, nach vorbe-

vorbeſagter Art, Mehl mit Zucker hochbraun, zerſtoß ein Paar Hände voll trockne oder gebackene Kirſchen, thue Zimmt und zerriebene Zitronſchale, nebſt Weineſſig und Waſſer dazu, und laß es langſam über Kohlen in dem Tiegel zuſammen kochen, daß es etwas ſemich werde. Streich es ſodann durch ein Haarſieb mit etwas gekochtem Waſſer, lege die Taubenhälften in die mit Zucker etwas zu verſüßende Sauce, und laß es noch einmal aufſieden, daß von der Brühe das Fleiſch durchzogen werde. Beym Anrichten wird Zucker und Zimmt übergeſtreuet.

1) Wenn kalte gebratene Tauben vorhanden ſind, ſo kann man ſie, in Hälſten zerlegt, mit eben dieſer Kirſchſauce anſtoſen.

2) Dieſe Tauben ſind als eine Gaſtſpeiſe ſehr in Achtung.

12) Tauben mit Stachelbeeren.

Nachdem die Tauben in Waſſer meiſt gahr gekochet ſind, werden die von Stängeln und Blüthe entledigten Stachelbeeren, ingleichen Zucker und Butter, ganz zuletzt aber geſtoßener Zimmt und fein zerſchnittene Zitronſchale hinzugethan. Beym Aufgeben wird Zimmt und Zucker, auf dem Rande der Schüſſel aber zerriebene Semmel geſtreuet.

1) Man kann auch Landwein an die Brühe gießen und mit kochen laſſen. Die Brühe wird ſemiſch von den Stachelbeeren, deren viele ſich vermüſen.

2) Tauben mit Stachelbeeren ſind eine Gaſtſpeiſe.

13) Tauben mit jungen grünen Erbſen.

Sind die Tauben halb gahr gekochet, ſo thue die Erbſen nebſt Butter, Muskatenblumen, und zerriebener

bener Semmel, auch etwas Zucker hinzu, und laß Tauben und Erbſen ſo gahr werden, daß die Brühe ſemiſch ausfalle.

1) Alle dergleichen Schüſſeln werden auf dem Rande mit zerriebener Semmel beſtreuet, wo eine ſemiſche Brühe ſich befindet.

2) Wenn die Erbſen noch das Neue vom Jahre ſind, ſo iſt dieſes Gericht eine Gaſtſpeiſe. Iſt es aber ſchon ſpät im Jahre, ſo hat man es als eine Mittelſpeiſe zu achten.

14) Tauben mit Paſtinaken.

Die Paſtinaken werden in einem Schmoltopfe zum Feuer gebracht. Sind ſie halb gahr, ſo thut man die für ſich in einem beſondern Topfe auch halb gahr gekochten Tauben, nebſt ihrer Brühe, dazu, würzet mit Thymian, Peterſilie und Butter, und wenn Wurzeln und Tauben recht ſind, ſo werden die Paſtinaken unten in der Schüſſel, die Tauben aber darüber angerichtet.

1) Dieſes Eſſen iſt eine gemeine Speiſe im Sommer, wenn die Paſtinaken noch nicht ſüße ſind. Sind ſie aber im Winter ſüße, ſo kommen ſie nicht ſonderlich mehr auf den Tiſch des Mittelmannes.

2) Tauben mit Kohlrabi werden eben ſo gekochet, mit Muskatenblumen aber gewürzet. Sie ſind mit den Paſtinaken gleichen Werthes.

15) Tauben mit Blumenkohl.

Die Tauben werden für ſich in Waſſer und Salz gahr gekochet. Den Blumenkohl aber muß man in einem irdenen Schmoltopfe, mit Butter und der abgegoſ-

gegoſſenen Brühe von den Tauben, Muskatenblumen und etwas zerriebener Semmel, die ganz zuletzt hinzu kömmt, meiſt gahr ſtofen. Man leget die Tauben hinzu, daß ſich, durch ganz gelindes Anſieden, der Blumenkohlgeſchmack hineinziehen möge.

1) Wenn der Blumenkohl in einer Caſſerolle oder verzinntem Gefäße geſtofet wird, ſo verſchießet die weiße Farbe in eine bläulichte. Er ſoll nicht ſo lange ſchmolen, bis daß er in Muß zerfallen muß.
2) Tauben mit Blumenkohl ſind ſo ziemlich für eine Gaſtſpeiſe zu halten.

16) Taubenfricaſſee.

Um die Tauben zu fricaſſiren, muß man ſelbige in Viertel, ja welches noch beſſer, in Sechstel, als Flügel, Bruſt und Keulen, zerſchneiden, und ſie in einem Schmoltopfe mit Butter, Waſſer, einer mit Nelken geſpickten Zwiebel, einem Bündlein Thymian, und ein wenig Eſſig gahr ſtofen. Zuletzt werden Eyerdotter abgerühret, und mit der Brühe vereiniget, wovon dieſelbe ſemiſch werden muß.

1) Beym Anrichten werden das Bündlein Thymian und die Bolle weggeworfen.
2) Man kann eben dieſes Fricaſſee auch mit ein Paar Löffeln voll Kapern, oder Zitronſcheiben verſetzen. Es iſt aber des Abends gemeiniglich eine Gaſtſpeiſe.

17) Tauben mit jungem Hopfen.

Setzet die in Viertel zertheilten Tauben in einem Schmoltopfe über Kohlen, leget weiß gebranntes Mehl, ein Bündlein Thymian, Peterſilie und Pfefferkraut mit Butter hinein, daß die Kräuter und

Fleiſch

Fleiſch etwas abſchwitzen. Nun gießet kochendes Waſſer hinzu, und laſſet das Fleiſch gahr werden. Der junge Hopfen aber wird klein geſchnitten, einmal aufgeſotten, deſſen Waſſer in einem Durchſchlage abgeſeihet, und nebſt etwas zerſtoßenen Muskatenblumen vollends gahr gekochet, zuletzt noch abgerührte Eyerdotter hinzugethan.

1) Die Kräuterbündlein werden auch hier, wie ſonſt immer damit geſchehen muß, weggeworfen.

2) Dieſes Eſſen gehöret allemal unter die Gaſtſpeiſen.

18) Tauben mit Borsdorfer Aepfeln.

Die in Sechstel zerſchnittenen Tauben müſſen in halb Waſſer und Wein mit kleinſcheibig geſchnittenen Aepfeln, Korinthen und Zucker gahr ſtofen. Die Brühe wird zuletzt mit braunem Mehle ſemiſch gemachet, und beym Anrichten Zimmt übergeſtreuet, und als eine geachtete Gaſtſpeiſe aufgeſetzet.

19) Braune Taubencompote.

Schneide jede Taube in zwey Hälften, und durchziehe ſie mit weißem friſchſchmeckenden Specke. Nimm ferner hochbraun gemachtes Mehl, wie ſolches oben Nr. 10. beſchrieben iſt, und fein gehackte Zwiebeln, und laß die Tauben in dem Schmoltopfe verdeckt über gelinder Hitze durchſchwitzen. Wenn ſie meiſt gahr ſind, ſo ſetze noch halb rothen Wein und halb Waſſer, nebſt klein geſchnittener Zitronſchale, Nelken und Lorbeerblättern dazu, daß die Brühe etwas kurz einkochen müſſe.

1) Man hat auch eine weiße Taubencompote, da anſtatt braunen Mehls weiß gebranntes, und

ſtatt

ſtatt rothen Weins weißer genommen, die Brühe aber zuletzt mit einigen abgerührten Eyerdottern ſemiſch gemachet wird. Weiß gebranntes Mehl wird aber ſo gefertiget. Man läßt Butter in einem Tiegel recht heiß, aber nicht braun werden, und rühret ſo viel Mehl hinzu, daß es ein Brey werde, der ſtets umgerühret, aber nicht braun gemachet werden muß. Man bedienet ſich deſſen, wenn die Brühe nicht braun, ſondern weiß werden ſoll; dergleichen auch Nr. 17. zu den Tauben mit jungem Hopfen angegeben worden.

2) Die Taubencompoten werden meiſtens des Abends, nach einer guten Suppe, als eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe aufgeſetzet, wiewohl ſie auch des Mittags zu Zeiten auf den Tiſch kommen.

20) Taubenragout mit Champignons.

Leget die ganzen unzerſchnittenen Tauben in einen großen flachen Tiegel, oder in einen geräumigen Schmoltopf, mit den Brüſten auf den Boden in gelbbraun gewordene Butter, daß ſie daran ein wenig braun ſchmolen; gießt ſodann kochend Waſſer nach Nothdurft hinzu, würzet die Brühe durch eine mit Nelken beſteckte Zwiebel, einige Bündlein Kräuter von Peterſilie, Baſilicum und Thymian, auch Lorbeerblätter, und laſſet es zu einer kurzen Brühe einſtoſen. Endlich werden in ganz dünne Scheibgen zerſchnittene Champignons, die friſch oder getrocknet ſeyn können, mit etwas braunem Mehle hinzugethan und noch mit durchgeſtoſet.

1) Dieſe Tauben mit Champignons ſind eine ausnehmend gute Gaſtſpeiſe.

2) Man kann auch ſtatt der Champignons Morcheln nehmen, aber Champignonspuder anſtreuen.

21) Gemeiner Taubenragout.

Gebratene Tauben müſſen, in Viertel zerſchnitten, mit Weineſſig, Waſſer und Butter, etwas Muskatenblumen, Lorbeerblättern und Zitronſcheiben in einem verdeckten Tiegel durchgeſtoſet, die Brühe zuletzt aber entweder mit braunem Mehle oder abgerührten Eyerdottern ſemiſch gemachet werden.

1) Die gebratenen Tauben dürfen nur kalt, in warmen Tagen vom vorhergehenden Mittage, in kalten Tagen aber wohl von längerer Zeit her ſeyn. Man kann daher, wenn man einmal Zeit und Mühe mit Taubenbraten ſich genommen hat, für eine künftige Mahlzeit auf einen Taubenragout Rückſicht nehmen.

2) Dieſer Taubenragout iſt nur eine Mittelſpeiſe.

22) Hoher Taubenragout.

Nimm gebratene und in Hälften zerſchnittene Tauben, lege ſie mit friſcher ungeſalzener oder ausgewaſchener Butter in einen breiten flachen Tiegel, hacke Zwiebeln und guten Hering, oder Sardellen, zu einem Breye, der mit etwas Mehl vermiſchet wird. Brate einige Schnitten eines guten Schinkens in Butter, zerſchneide ſie, nachdem ſie gebraten, in kleine Würfel, Zitronſcheiben desgleichen, thue ſie nebſt Bratenbrühe, oder in Ermangelung derſelben, mit halb Waſſer und halb Wein in den Tiegel, und laß alles durchſtoſen.

1) Dieſer Ragout hat daher den Namen, daß er den vorhergehenden, in Anſehung eines höhern, durch Hering oder Sardellen, und durch geräucherten Schinken hervorgebrachten Geſchmackes, übertrifft.

2) Man

2) Man kann hart gekochte, hierauf aber in gröbliche Stücken zerhackte, auch noch etwas in Butter angebratene Eyer, wie auch eben ſo behandelte Würfel von Semmel überherſtreuen, und hat ſodann eine Hauptſpeiſe.

23) Tauben auf dem Roſte.

Gebratene kalte Tauben werden in zwey Hälften geſchnitten, und nachdem ſie mit weißem Brodte oder Semmel, klein geſchnittener Peterſilie, Salz und Pfeffer, auch etwas Butter in- und auswendig beſchmieret und überſtreuet worden, auf einem eiſernen Roſte über Kohlen gebraten.

1) Dieſe Tauben werden zu Sallat gegeſſen, oder braune Butter, mit etwas Weineſſig, als eine Sauce überhergegoſſen.

2) Geröſtete Tauben ſind eine Mittelſpeiſe, die man auch wohl nur allein mit Butter beſtreicht, hierauf aber mit klein geſtoßenem Pfeffer beſtreuet.

24) Geröſtete Tauben im hohen Gout.

Wenn die Tauben in einem Tiegel oder Schmoltopfe, mittelſt untergelegten Scheiben Speck, Butter, fein gehackten Zwiebeln und Peterſilie, oder Thymian, ziemlich abgeſtofet, und hierauf noch mit ein wenig zugegoſſener Fleiſchbrühe oder Waſſer gekochet worden: ſo nimmt man ſie vom Feuer, daß ſie kühl werden. Man kehret ſie ſodann in dem Fette, darinn ſie geſtofet worden, über und über um, beſtreuet ſie mit geriebener Semmel, klein geſchnittener Peterſilie und Pfeffer, und läßt ſie auf dem Roſte über Kohlen braun werden.

1) Ueber dieſe Tauben wird gemeiniglich eine Sardellenſauce beym Anrichten hergegoſſen.

2) Wenn Speiſen auf dem Roſte gebraten werden, ſo muß ſelbiger mit einem Ziegelſteine ſein blank abgerieben ſeyn, daß kein Eiſenroſt an die Speiſen kommen könne.

3) Dieſe Tauben ſind eine Hauptſpeiſe, und die Sauce wird nicht über, ſondern unter die Tauben gegoſſen.

25) Eingebackene Tauben.

Dieſe Tauben heißen ſo, weil ſie mit einem Teige überzogen, und darinn gebacken werden. Der Teig oder die Maſſe aber beſteht aus der Leber und dem Magen der Tauben, einem Stückgen geräucherten Schinkens, welches mager und fett neben einander ſeyn muß, Zwiebeln, geriebener Semmel, ein Paar Eyern, etwas Butter und Mehle, auch Muskatenblumen, welches alles recht fein zerhacket und zu einem Teige vereiniget wird. Die Tauben, welche in Hälften zerſchnitten, mit einem Stückgen Butter halb gahr geſtoſet worden, müſſen nun mit dieſer Maſſe eines Queerfingers hoch beſtrichen, jede Hälfte in Papier, welches mit Butter beſtrichen iſt, eingewickelt, und auf dem Roſte vollends gahr gebraten werden.

1) Man muß dieſe Tauben über ſehr gelindem Kohlenfeuer allmälig röſten, damit das Papier nicht anbrenne.

2) Es wird eine beliebige Sauce, die allenfalls nur braune Butter, mit Weineſſig oder eingetröpfeltem Zitronenſafte ſeyn kann, dazu gegeben. Dieſe Tauben aber ſind jederzeit eine Hauptſpeiſe.

Auf ſo vielerley Weiſe kann nun das Taubenfleiſch in der Küche verändert werden. Man findet auf dem Lande beſonders viele Häuſer, in welchen der Hausvater

vater die Tauben auf dem Tiſche mehr leidet als liebet. Dieſes kömmt nun wohl aus keiner andern Urſache her, als daß die Tauben, damit ſie nicht ausfliegen, geſchwinde hinter einander weggegeſſen, aber faſt nur auf zwey- bis dreyerley Art zubereitet werden. Man muß ſie daher durch veränderte Zubereitungsart, deren hier an die fünf und zwanzig und darüber beſchrieben ſind, wieder in Achtung zu bringen ſuchen. Es ſind noch mehrere Bereitungsarten in der Küche gebräuchlich, man kann ſie aber auch nach obigen Muſtern leicht nachmachen, weil man hier nicht weitläuftiger hat ſeyn wollen.

Bey Hühnern, Kapaunen und Kalbfleiſche laſſen ſich eben dieſe vorbeſchriebene Bereitungsarten größtentheils auch anbringen, daher man ſich, um nicht zu weitläuftig zu ſeyn, darauf beziehen will. Es ſollen daher von Hühnern und Kalbfleiſche nur noch einige wenige Gerichte beſchrieben werden, die, in etwas mehr oder weniger verändert, bereitet werden.

26) Potage von Hühnern.

Es iſt die Potage von Hühnern mit der Potage von Tauben Nr. 1, der Zubereitung nach, einerley, und man nimmt meiſtens dazu alte Hühner, oder auch Kapaunen. Man kann aber nach der Vielheit der Tiſchgäſte, wenn man nur ein altes Huhn oder nur einen Kapaunen in einer Schüſſel haben will, noch Tauben dazu kochen, die gleich dem Huhne oder dem Kapaun ganz gekochet werden müſſen. Es werden daher dieſe Tauben in der Schüſſel, beym Anrichten, rings um das Huhn oder den Kapaunen umhergeleget, und gleich beym Aufgeben der Potage oder Suppe auf dem Teller mit vorgeleget, damit in der Schüſſel Raum werde, die Potage heraus zu ſchöpfen. Es

wird aber entweder eine ganze, oder nur eine halbe Taube auf jedem erſten Teller mit der Potage zugleich vorgeleget; zuletzt aber von dem zerlegten Huhne oder Kapaunen ein eigner Teller beleget und bey Tiſche herumgegeben, damit ſich ein jeder ſeine Portion davon nehmen könne. Wenn man auf nur beſagte Weiſe die Tauben in der Potage mit Hühnern oder Kapaunen vereiniget hat, ſo ſparet man an letztern, und hat doch eine Hauptſpeiſe auf dem Tiſche.

27) Mit Hering geſpickte Hühner.

Laſſet das Huhn oder den Kapaunen mit Waſſer ankochen, daß das Fleiſch noch nicht ganz gahr ſey. Zerſchneidet nun friſchen oder eingewäſſerten Hering in ſolche länglichte Striemeln, daß ſie, wie Speck, mit der Spicknadel durchs Fleiſch können gezogen werden. Es wird aber der Hering durchgezogen, wenn das Fleiſch vom Ankochen wieder erkaltet iſt. Wenn das Huhn mit Hering aber geſpickt iſt, ſo zerſchneidet es in ſeine Theile, gießt Hühnerbrühe in einen Tiegel oder Schmoltopf, thut Butter dazu, und laſſet das Fleiſch über gelinder Hitze gahr ſchmolen. Zuletzt würzet noch die Brühe mit Ingwer, Pfeffer und Muskatenblumen, und machet die Brühe mit klein geriebener Semmel etwas ſemiſch.

1) Um dieſes Eſſen zu einem recht hohen Gout hinauf zu bringen, laſſen einige auch die in Stücken zerſchnittene Heringsmilch, wie auch noch in kleine Würfel zerſchnittenen Hering in der Brühe neben dem Fleiſche mit einſchmolen. Es kann auch in Stücken zerlegtes Kalbfleiſch eben ſo behandelt werden.

2) Mit Hering geſpickte Hühner ſind eine hochgeachtete Gaſtſpeiſe.

28) Hüh-

28) Hühnercapilotade.

Es werden gebratene Hühner, Kapaunen, auch Rebhühner, in Stücken zerſchnitten, in einem Tiegel mit Butter, Waſſer, Wein, auch etwas Weineſſig, Zitronſcheiben, ein wenig Zucker und Nelken durchgeſtofet, und endlich die Brühe mit braunem Mehle ſemiſch gemachet.

1) Man pfleget die Capilotaden gemeiniglich nur des Abends auf den Tiſch zu bringen.

2) Hühnercapilotaden ſind Gaſtſpeiſe.

29) Geklopft Kalbfleiſch.

Nimm aus der Keule Fleiſch ohne Haut und Sehnen, ſchneide es in dünne Scheiben, und zerklopfe es mit dem Rücken des Küchenmeſſers auf beyden Seiten immer dicht an einander über, lege es in einen breiten irdenen Tiegel mit Butter, und decke es zu, daß es meiſt gahr werde. Thue nun etwas Wein, geriebene Semmel, geriebene Zitronſchale, auch Zitronenſaft und geriebene Muskatennuß dazu, um damit durchzuſchwitzen. Mache zuletzt noch die Brühe mit Eyerdottern ſemiſch.

1) Dieſes geklopfte Kalbfleiſch iſt gemeiniglich ein Abendeſſen, doch kann es zu Zeiten des Mittags bereitet werden.

2) Es iſt aber daſſelbe eine Gaſtſpeiſe.

3) In Butter gebratenes Kalbfleiſch iſt, wie voriges, in dünne Scheiben geſchnittenes und auf beyden Seiten geklopftes Fleiſch, welches dünne mit Mehl beſtreuet, in brauner Butter gahr gebraten, mit dieſer Butter angerichtet, und mit Zitronſaft betröpfelt, hierauf aber auch als eine Gaſtſpeiſe geachtet wird.

4) Eben ſo behandeltes Kalbfleiſch kann man mit einer Sardellenbrühe ſo bereiten, daß man Hering mit etwas Mehl und einem Stückgen Butter ganz klein hacke, und in der Butter, worinn das Kalbfleiſch geſtofet worden, durchkochen laſſe; und es iſt leicht zu denken, daß auch dieſes eine Gaſtſpeiſe ſey.

30) Kalbfleiſch in großen Scheiben.

Schneide einige dicke Scheiben aus der Keule, die etwas geklopfet, mit Mehl beſtreuet, und in brauner Butter auf beyden Seiten braun gebraten werden. Gieß nun kochend Waſſer mit Lorbeerblättern, Zwiebeln mit Nelken beſtecket, einigen Körnern ganzen Pfeffer, und einem Kräuterbündlein von Peterſilie, Baſilicum und Thymian dazu. Beym Anrichten wird die etwas ſemiſch gewordene Brühe durch ein Haarſieb geſtrichen, das Kräuterbündlein weggeworfen, die mit Nelken beſteckten Zwiebeln aber wieder, zum Zierrath, über das Fleiſch in der Schüſſel hingeleget.

1) Wenn man dieſem Eſſen einen höhern Geſchmack geben will, ſo werden einige Scheiben von geräuchertem Schinken mit in die Brühe zum Durchkochen eingeleget, welche aber beym Anrichten nicht in die Schüſſel kommen müſſen. In dieſem Falle aber wird deſto weniger Butter zur Brühe genommen. Man muß ſie mit braunem Mehle ſemiſch machen.

2) Auch dieſes Kalbfleiſch iſt eine Gaſtſpeiſe, die ſo wohl des Abends, als des Mittags, gegeſſen wird.

31) Käl-

31) Kälbergekröſe.

Man kochet das Gekröſe mit Waſſer, und wenn es eingekochet iſt, ſo würzet man es mit Butter, Thymian, Peterſilie und Muskatenblumen. Die Brühe wird mit geriebener Semmel ſemich gemachet. Es iſt das Gekröſe nur eine Mittelſpeiſe.

32) Kälbergeſchlinge.

Zuerſt wird das Geſchlinge in Waſſer gahr gekochet, hierauf in einem Tiegel oder Schmoltopfe Butter zerlaſſen; worinn eine fein gehackte Zwiebel nur weiß, aber nicht braun gebraten, darneben vom Geſchlinge Brühe, ſo viel nöthig iſt, zugegoſſen, mit Muskatenblumen gewürzet, die Brühe aber mit geriebener Semmel ſemiſch gemachet werden muß.

1) Zum Geſchlinge gehöret Herz, Lunge und Leber, welche, in länglichte Schnitten zertheilet, ſtoſen müſſen. Es iſt eine Mittelſpeiſe.

2) Die Kalbsleber wird auch gebraten. Man muß ſie fein ſpicken, und an einem Spießgen ſo gelinde braten, daß ſie zwar gahr, aber ohne eine harte Oberrinde oder Kruſte ſey. Sie iſt zur Noth eine Gaſtſpeiſe, wenn in der Eil keine andre aufzubringen iſt.

3) Noch iſt es gebräuchlich, daß die in Waſſer gahr gekochte und hierauf erkaltete Leber auf einem Reibeiſen zart zerrieben, mit vier angeſchlagenen Eyern, Korinthen und Muskatenblumen zu einem runden Teige gebildet, in dem Kalbsnetze eingeſchlagen, zugenähet und in einem Tiegel mit Butter gebraten, der Faden aber beym Anrichten ausgezogen, und die Butter umher gegoſſen werde. Dieſe geriebene Leber iſt der gebratenen gleich zu halten.

33) Kalbskopf.

Ein Kalbskopf muß ſeine Haut, die zum Abgange der Haare gebrühet wird, behalten, und nebſt der herausgeſchnittenen Zunge, auch beygelegten ebenfalls abgebrüheten Füßen in Waſſer gahr gekochet werden. Nachdem der Kalbskopf aus dem Waſſer genommen und abgekühlet worden; ſo bricht man ihm die Kinnbacken heraus, das Backenfleiſch wird abgeputzet und überall alles unſaubere hinweggethan, die Hirnſchale oben gelöſet, die beyden Knochen herausgenommen, und in jeden etwas Gehirn, welches vorher mit zerſtoßenem Pfeffer und Salz durchmenget worden, gethan, und an die Seite des Kopfes in der Schüſſel hingeleget, alles ablaufende Waſſer aber rein abgegoſſen. Die nun darüber zu gießende Sauce iſt folgende. Würfelicht zerſchnittener Speck, und eben ſo zerſchnittenes weißes Brod oder Semmel werden in einem Tiegel, nebſt einer zerhackten Zwiebel, welche letztere nur gelblicht, und nicht braun werden muß, gebraten; hierauf thut man noch hinzu in feine Scheibgen zerſchnittene geräucherte Knackwurſt, Nelken, Mayeran, Eſſig und etwas Zucker, ganz zuletzt aber noch große und kleine Roſinen, nebſt zerriebenem weißen oder ſchwarzen Brodte. Dieſe ſemiſch gewordene Sauce wird über den Kalbskopf, um welchen die Füße hergeleget worden, ausgegoſſen.

1) Wenn man nicht das in Würfel zerſchnittene Brod oder die Semmel in dem Specke braten will, ſo geſchieht ſolches beſonders in Butter.

2) Grobes ſchwarzes Brod giebt der Sauce einen weit beſſern Geſchmack, als Semmel oder weißes Brod. Man muß die braune Oberrinde von ſchwarzem Brodte wenigſtens zuletzt anreiben. Fehlet es an dieſem letztern, ſo hat die Sauce einen ſehr matten Geſchmack.

3) Dieſer Kalbskopf iſt bey vielen eine Gaſtſpeiſe, und es ſind noch einige andre Zubereitungsarten hin und wieder üblich; ſie kommen aber mit der vorgedachten nicht in Vergleichung, weil ſie von keiner in Anſehung des guten Geſchmacks über- troffen wird.

34) Gebackene Kälberfüße.

Wenn die Kälberfüße in Waſſer gahr gekochet ſind, ſo ſetzet man einen Tiegel auf Kohlen, worinn Butter zerlaſſen wird, um damit die Füße zu backen; nachdem ſie in einem von Mehl und Eyern gemachten Teige, der nicht ſonderlich ſteif ſeyn muß, über und über eingewäl- zet worden. Beym Anrichten wird geriebene Semmel übergeſtreuet, und dieſe ſo gebackene Füße als eine Mittelſpeiſe angeſehen.

35) Enten- und Gänſefleiſch.

Es wird ſowohl das Fleiſch von Enten als Gänſen gemeiniglich mit einer Vorkoſt gekochet, und es iſt in dem dritten Kapitel ſchon vieles davon geſaget worden. Die Vorkoſten aber, mit welchen dieſes Fleiſch zugleich gekochet wird, ſind Gartengewächſe: weißer und Sa- voyerkohl, Paſtinaken, Peterſilienwurzeln, Märkiſche Rüben, Kohlrabi und Kohlrüben.

Enten- und Gänſefleiſch mit weißem oder Savoyerkohl bereitet man ſo, daß das Fleiſch erſt halb gahr gekochet, hierauf aber der Kohl hinzugethan, mit klein geſtoßenem Pfeffer gewürzet, die Brühe zu- letzt mit geriebener Semmel ſemiſch gemachet, beym Anrichten aber auch der Rand der Schüſſel mit gerie- bener Semmel beſtreuet werde. Es wird in dieſem Gerichte das Enten- und Gänſefleiſch als eine Mit-

telſpeiſe, zerſchnitten gekochet; und die Gänſe ſo wohl als die Enten müſſen nicht ſo fett als zum Braten genommen werden.

Will man aber eine Gaſtſpeiſe haben, ſo muß man die Ente ganz und unzerſchnitten in dem Schmoltopfe, mit **weißem oder mit Savoyerkohle**, auf vorgedachte Art kochen.

Das ſo genannte **Gänſeklein**, beſtehend aus Kopf, Hals, Flügeln, Leber, Magen, Herz und Pfoten, die mit dem Gedärme bewickelt ſind, wird auch mit **weißem und Savoyerkohle** eben ſo als eine Mittelſpeiſe bereitet.

Wenn **Enten- und Gänſefleiſch mit Paſtinaken und Peterſilienwurzeln** zu kochen iſt, ſo muß das Fleiſch nur erſt angekochet haben, worauf die Wurzeln ſofort zugethan werden. Das Gewürze an den Paſtinaken iſt Thymian, an den Peterſilienwurzeln aber Peterſilienblätter. Auch das Gänſeklein kann mit dieſen Wurzeln gekochet, alle drey Gerichte aber nur als Mittelſpeiſe geachtet werden.

Enten- und Gänſefleiſch, auch das Gänſeklein, mit Märkiſchen Rüben, werden, wie eben nur erwähnte Wurzeln, gekochet. Das Gewürz aber iſt klein geſtoßener Pfeffer, auch wohl ganzer Kümmel. Die Brühe wird mit zerriebener Semmel ſemiſch gemachet. Es iſt dieſes Fleiſch ſodann eine Mittelſpeiſe, in Ländern aber, wo dieſe Rüben nicht gebauet werden, ſind ſie mit allen Fleiſchſpeiſen eine geachtete Gaſtſpeiſe.

Iſt das **Enten- und Gänſefleiſch** aber eingepökelt, ſo muß es allein für ſich, und die Vorkoſt auch für ſich allein gekochet werden. So kann auch wohl das Fleiſch, wenn es friſch iſt, für ſich allein aus Waſſer und Salz gekochet, die für ſich allein gekochte Vorkoſt aber daneben aufgeſetzet, und denn

mit gegeſſen werden. Es iſt aber dieſes nicht ſonderlich gebräuchlich.

Noch iſt zu wiſſen, daß auch in Ländern, wo man die Märkiſchen Rüben ſelbſt bauet, eine Gaſtſpeiſe daraus gemachet wird; wenn eine, oder mehr ganze und unzerſchnittene Enten damit gekochet werden.

Kohlrabi und Kohlrüben mit Enten- und Gänſefleiſch werden wie die Märkiſchen Rüben gekochet und gegeſſen.

Enten- und Gänſefleiſch, auch das Gänſeklein, mit Zwiebeln iſt eine ſehr beliebte **Mittel**ſpeiſe. Das Fleiſch muß faſt gahr ſeyn, um die klein geſchnittenen Bollen, nebſt Kümmel, hinzu zu thun. Die Brühe erhält ganz zuletzt noch einen Zuſatz von geriebener Semmel.

Eben dieſes Fleiſch kochet man auch mit **Mayeran**, deſſen Blätter entweder grün, oder trocken, angeleget werden, wenn das Fleiſch meiſt gahr iſt. Geriebene Semmel kömmt auch zu der Brühe, damit ſie nicht dünne bleibe.

Gänſeſauer heißt, wenn man Enten- und Gänſefleiſch, auch das Gänſeklein, für ſich allein, das gebackene Obſt, Birnen und Pflaumen, auch für ſich allein gahr kochet, beydes in einem Keſſel hierauf vereiniget, Enten- oder Gänſeblut durch einen Durchſchlag nebſt etwas Eſſig hinzugießt, und dieſes alles, nebſt Nelken und Lorbeerblättern, aufkochen läßt. Da von der Brühe, worinn das Fleiſch gekochet worden, ein Theil mit in den Keſſel kömmt: ſo muß man ſie nicht zu ſehr geſalzen haben. Auch muß man den Eſſig kennen, damit er dem Gänſeſauer nicht zu viel Säure gebe. Semmel hingegen darf nicht zur Brühe kommen, weil ſolche von dem Blute ſchon ſemiſch werden muß. Die Pflaumen können etwa den dritten Theil des gebackenen Obſtes ausmachen. Einige nehmen

men auch nur allein grüne Kochbirnen, und thun auch wohl gemeine Klöße dazu. Ob übrigens ſchon dieſes Gänſeſauer gemeiniglich gern gegeſſen wird, ſo iſt es doch nur für eine gemeine Speiſe zu halten, die in der Familie genoſſen wird.

36) Lammfleiſch.

Das Lammfleiſch wird meiſtens in einer Potage mit Sauerampfer als eine Mittelſpeiſe, auch als Fricaſſee gekochet und gegeſſen. Die Bereitungsarten gleichen denenjenigen, die Nr. 1. und Nr. 16. beſchrieben ſind.

37) Hammelfleiſch mit weißem Kohl.

Man kochet das Fleiſch halb gahr, worauf der zerklöbte weiße Kohl hinzugethan, mit Nelken und Pfeffer gewürzet, die Brühe aber mit geriebener Semmel ſemiſch gemachet wird. Beym Anrichten muß geriebene Semmel übergeſtreuet werden; welches, wie ſchon oben erinnert iſt, eine Regel für alle Speiſen ſeyn muß, deren Brühen mit Semmel oder Mehl ſemiſch gemachet werden.

1) Wenn dieſes Gericht das Neue vom Jahre iſt, ſo hat man daran eine Gaſtſpeiſe, außerdem aber nur eine Mittelſpeiſe.

2) Hammelfleiſch mit Märkiſchen Rüben, Kohlrabi, Kohl- und Steckrüben, auch Savoyerkohl, muß eben ſo gekochet, und als das Neue vom Jahre zur Gaſtſpeiſe, ſonſt aber nur zur Mittelſpeiſe; mit Kohlrabi, Kohlrüben und gemeinen Steckrüben, in der ſpätern Jahrszeit aber nur zur gemeinen Speiſe dienen.

3) Zu

3) Zu aller Jahrszeit kann man, nämlich ſo lange Rüben zu haben ſind, an den Märkiſchen Rüben mit einer Hammelkeule eine geachtete Gaſtſpeiſe haben, wenn die Keule gebraten, dieſe Rüben aber für ſich gahr gekochet werden. Man nimmt die gebratene Hammelkeule, und vereiniget ſie in einem großen Schmoltopfe mit den vorhin gahr gekochten Rüben, daß ſie über gelindem Kohlfeuer durchſchwitzen. Allzulange muß dieſes nicht geſchehen, damit der Braten ſeine braune Farbe nicht verliere und gekochtem Fleiſche ähnlich werde. Es iſt der Zweck erreichet, wenn ſich von den Rüben und ihrer Brühe ein Geſchmack in den Braten hineingezogen hat.

38) Hammelfleiſch mit Bollen.

Es muß das Hammelfleiſch faſt gahr ſeyn, ehe die klein geſchnittenen Bollen mit Kümmel daran kommen; auch wird die Brühe mit geriebener Semmel ſemiſch gemachet.

1) Man pfleget zu dieſem Eſſen gemeiniglich viel Bollen anzuſchneiden, welche durchs Kochen nicht hart, ſondern weich auf den Tiſch kommen müſſen. Auch pflegen einige ſtatt der Zwiebeln nur Schnittlauch zu nehmen, um damit die Brühe recht grün zu machen. Wenn Hammelfleiſch und Bollen das Neue vom Jahre ſind, ſo iſt dieſes Gericht eine Gaſtſpeiſe, in der Folge aber nur Familienſpeiſe.

2) Beſtändig aber bereitet man eine Gaſtſpeiſe, wenn eine Hammelkeule in einem Schmoltopfe faſt gahr, und die kreuzweiſe angeſchnittenen Bollen mit Kümmel ſodann hinzugethan werden. Es müſſen der Bollen recht viel ſeyn, daß ſie,

ſie, als eine völlige mit gekochte Vorkoſt anzuſehen ſind.

39) Hammelfleiſch mit Mohrrüben.

Wenn im Frühjahre die Mohrrüben noch jung, und noch etwas rar ſind, ſo kochet man ſie dergeſtalt, daß das Fleiſch im Schmoltopfe halb gahr ſey, die Mohrrüben hinzugethan, und mit klein geſchnittenen Zwiebeln und Peterſilie gewürzet, die Brühe aber mit zerriebener Semmel ſemiſch gemachet werde.

1) Dieſes Eſſen, als das Neue vom Jahre, iſt eine Gaſtſpeiſe.

2) Wenn in der ſpätern Jahrszeit Hammelfleiſch mit Mohrrüben gekochet wird, ſo iſt es allein Familien- oder gemeine Speiſe, und die Mohrrüben, wenn ſie groß und ausgewachſen ſind, werden gemeiniglich für ſich allein gekochet. Wenn Pökelhammelfleiſch gekochet wird, ſo kann man die Brühe nicht zu dieſer Vorkoſt gebrauchen, welches auch in Anſehung aller übrigen zu bemerken iſt.

40) Hammelfleiſch mit Brechbohnen.

Das Fleiſch muß kaum halb gahr ſeyn, wenn die in drey oder mehr Stücken zerbrochenen Schweizerbohnen hinzugethan, und mit Pfefferkraut und Peterſilie gewürzet werden.

1) Dieſes Gericht iſt nur eine Mittelſpeiſe.

2) Die Peterſilie muß nicht zu frühe angethan werden, weil ſie dem Eſſen leicht eine Säure zuziehen kann. Man muß ſich dieſe Erinnerung bey allen Speiſen geſaget ſeyn laſſen, an welchen Peterſilie gebrauchet oder gekochet wird.

41) Hammelfleiſch mit Ertüffeln.

Auch hier muß das Fleiſch ſchon halb gahr ſeyn, wenn die in Scheiben zerſchnittenen, wohl abgeſchälten Ertüffeln angeleget werden. Man würzet allein mit angeſchärbter Peterſilie.

1) An die Brühe muß keine zerriebene Semmel kommen, aber wohl auf den Rand der Schüſſel beym Anrichten geſtreuet werden. Die Ertüffeln müſſen ſchon ſelbſt die Brühe ſemiſch machen.

2) Hammelfleiſch mit Ertüffeln ſind zu allen Zeiten nur Familienſpeiſe.

Hauptanmerkung. In vielen Häuſern wird die Vorkoſt erſt mit Waſſer angekochet, und das erſte Waſſer weggegoſſen. So wird auch das Fett des Fleiſches abgeſchöpfet, und zur Weichkochung der Vorkoſt allein Butter angeleget; wenn man glaubet, daß man durch dieſe Verfahrungsart ſich für Koliken bewahren könne. So viel iſt aber ausgemachet, daß die Vorkoſten, mit dem Fette des Fleiſches gekochet, einen beſſern Geſchmack erhalten.

42) Hammelkaldaune mit langem Kohl.

Die wohl gereinigte und ausgewäſſerte Kaldaune muß zuerſt halb gahr gekochet, der von ſeinen Ribben abgeſtreifte Kohl in einem Keſſel aufgeſetzet, die Kaldaune hinzugethan, beydes zuſammen weich gekochet, mit geſtoßenem Engliſchen Pfeffer aber gewürzet werden.

1) Obgleich dieſes Gericht von den meiſten geliebet wird, ſo iſt es doch nur Familienſpeiſe.

2) Das Hammelgeſchlinge aber kömmt nur auf den Geſindetiſch.

43) Gebratener Hammelkopf.

Der roh von einander gehauene Kopf wird wieder zuſammen gebunden, in Waſſer gahr gekochet, hierauf wieder von einander genommen, und mit Butter in einem Tiegel braun gebraten.

1) Der gebratene Schöpſenkopf iſt nur gemeine Speiſe.

2) Ein Lammskopf wird eben ſo gekochet, hernach aber, wenn er erkaltet und wieder von einander genommen iſt, mit einem von Eyerdottern, Mehl und geſchärbter Peterſilie nicht allzuſteif gemachten Teige überzogen, in Butter gebraten, und zuletzt mit zerſtoßenem Pfeffer und geriebener Semmel überſtreuet. Der Lammskopf aber iſt eine Mittelſpeiſe.

44) Carbonnade von Hammelfleiſch.

Man muß von dem Rückgrad, zuſammt den Ribben, nur eines Fingers breit Stücken hauen, dieſe klopfen, halb gahr kochen, in einem Tiegel mit Butter vollends gahr braten, mit klein geſchärbter Peterſilie, Pfeffer und zerriebener Semmel aber die Carbonnadeſtückgen in dem Tiegel beſtreuen.

1) Viele braten die Carbonnadeſtückgen nur auf dem Roſte über Kohlen. Sie ſchmecken faſt beſſer als die im Tiegel. Allein wenn der Hammel zähes Fleiſch gehabt, ſo iſt es den meiſten misfällig. Wenn man das Fleiſch vorhin nicht kennt, ſo iſt es ſichrer, nach erſt beſchriebener Art zu verfahren.

2) Die Carbonnadeſtückgen werden zum Garniren bey allerley Schüſſeln von Vorkoſt gebrauchet, wie ſolches alles bereits in dem dritten Kapitel iſt berühret worden. Auch kann man die Carbonnade in

in einer beſondern Schüſſel zu Tiſche bringen. Sie iſt immer eine Gaſtſpeiſe, und einige erhöhen ihren Geſchmack, wenn ſie Zitronenſaft auftröpfeln.

45) Schweinefleiſch mit Märkiſchen Rüben.

Das in ſo genannte Kochſtücken zerhauene Schweinefleiſch wird zuerſt halb gahr gekochet, die Rüben hierauf dazu gethan, mit Pfeffer gewürzet, die Brühe aber, im Fall ſie nicht von den Rüben ſemiſch geworden wäre, mit geriebener Semmel ſchmackhaft gemachet.

1) Wenn die Rüben das Neue vom Jahre ſind, ſo iſt dieſes Gericht eine Gaſtſpeiſe, in der ſpätern Jahrszeit aber eine Mittelſpeiſe. Wenn Ertüffeln zur Hälfte unter die Rüben mit gekochet ſind, ſo iſt es nur Familienſpeiſe.

2) Es iſt dieſes Gericht achtſamer, wenn ein ganzes Schulterblatt, oder gar eine Schweinskeule mit dieſen Rüben gekochet worden.

3) Auch das Pökelſchweinefleiſch wird mit dieſen Rüben gekochet. Es muß aber ſehr ausgewäſſert, auch noch nicht zu alt in dem Pökel geworden ſeyn.

4) Eben dieſes Pökelſchweinefleiſch wird meiſtens nur für ſich allein beſonders gekochet, und in einer eignen Schüſſel aufgetragen. Das einzige Gewürze iſt Salbey. Wenn es aber ſchon alt iſt, ſo leget man auch Mayeran hinzu, wodurch der ältrichte Geſchmack ſolches Fleiſches ſehr vermindert wird. In dem dritten Kapitel aber iſt zur Gnüge ſchon geſaget worden, mit welcherley andern Vorkoſten dieſes Fleiſch ſo wohl warm, als kalt gegeſſen werde.

5) Räucherſchweinefleiſch wird auch mit Salbey und Mayeran für ſich allein gekochet. Das dritte Kapitel beſaget gleichfalls alle diejenigen Vorkoſten, deren Begleitung gebräuchlich iſt.

46) Carbonnade von Schweinefleiſch.

Hierzu nimmt man das Fleiſch gemeiniglich nur aus der Keule, und verfährt völlig damit, wie von der Carbonnade von Schöpſenfleiſch Nr. 44. geſaget worden.

47) Schweinskopf.

Der Schweinskopf wird entweder aus dem Pökel, oder aus dem Rauche gekochet und gegeſſen. Man kochet ihn eben ſo, als das Nr. 45. bemerkte Pökel- und Räucherfleiſch von Schweinen.

1) Man kochet und ißt den Schweinskopf wie das andre Räucher- oder Pökelfleiſch, und er iſt eine Gaſtſpeiſe.
2) Einige eſſen dieſen Kopf lieber gebraten; er iſt alsdenn eine Mittelſpeiſe.
3) Das Schulterblatt und die Eisbeine, die auch am liebſten gepökelt oder geräuchert werden, muß man auch ſo kochen. Die Schweinefüße aber werden nur gepökelt, und nicht geräuchert, weil kein Fleiſch, ſondern nur Haut und Knorpel daran iſt. Die Schweinsohren und Schnauze werden auch aus dem Pökel gegeſſen, und wie vorige Partikeln gekochet. Wie und mit welcher Vorkoſt alles dieſes zu eſſen? ſolches iſt ſchon alles im dritten Kapitel zu finden, und darf hier nicht wiederholet werden.

48) Geräucherter Schweineſchinken.

Koche den Schinken mit Waſſer und Salbey in einem Keſſel über gelindem Feuer, laß ihn in der Brühe halb kalt werden, nimm ihn heraus, und ziehe ihm die Haut bis faſt ans Bein herab, beſpicke das Fett mit ganzen Nelken, und überſtreue es etwas dicke mit zerſtoßenem Pfeffer. Damit aber die aufgerollte und zierlich eingeſchnittene Haut nicht wieder aus einander gehe, ſo befeſtige ſie mit hölzernen Speilern, und garnire ihn mit allerley Blumen, welche die Jahreszeit mit ſich bringt. Fehlet es aber an Blumen, ſo nimm zierlich eingeſchnittene Scheiben von rothen und gelben Rüben unter einander.

1) Wenn der Schinken zu hart im Rauche geworden wäre, ſo muß er eine Nacht in Waſſer, oder noch beſſer in Koſent, eingeweichet werden. Man kann auch in einem Tüchlein eingebundenen Heuſaamen in dem Keſſel mit dem Schinken kochen laſſen, um ihn wohlſchmeckender zu machen. Je langſamer der Schinken kochet, deſto zärter wird das Fleiſch.

2) Wenn der Schinken gekochet iſt, wird er immer als ein Hauptеſſen angeſehen, und man ißt ihn ſo wohl kalt als warm. Vielen bekömmt und ſchmecket er kalt beſſer, weshalb er den Tag zuvor gekochet werden muß, daß bey der Mahlzeit nichts warmes an dem Schinken mehr zu finden, und das Fett oder Speck deſſelben völlig erſtarret ſey.

3) Der rohe ungekochte Schinken wird faſt noch lieber in Niederdeutſchland, als der gekochte gegeſſen. Es werden entweder davon Schnitten, auf einer Aßiette, mit Salz und klein geſtoßenem Pfeffer vorgeſetzet, wovon in der Küche die

Schwarte bereits abgeſchnitten worden; oder es kömmt bey einer feſtlichen Mahlzeit der ganze rohe Schinken, nachdem ſeine Schwarte recht wohl abgewaſchen und wieder abgetrocknet worden, auf den Tiſch; wovon der Vorſchneider Schnitten nach Nothdurft abſchneidet und vorleget. Mit geräucherten ſo genannten Spickgänſen wird es auch ſo gehalten.

4) Wenn der Schinken noch nicht zu alt iſt, kann er auch gebraten werden. Er wird in halb Weineßig und halb Landwein gekochet, und nach abgezogener Haut an einen Bratſpieß geſtecket. Man nimmt von ungefähr ſechs Zitronen den Saft, ein Pfund Zucker, um den zu braten anfangenden Schinken mit erſterm zu begießen, mit letzterm aber zu beſtreuen, und damit ſo lange anzuhalten, bis er eine dicke Rinde angeleget, und davon candiret worden. Er muß bey gelindem Feuer faſt an die anderthalb Stunden braten, worauf die Brühe aus der Bratpfanne unter dem Schinken in die Schüſſel gegoſſen, der Rand aber mit Zitronſcheiben beleget wird. Der ſo gebratene und candirte Schinken iſt ein feſtliches Eſſen; und man muß zuſehen, daß man einen Schinken von zwar jungen, aber doch ausgewachſenen Schweinen dazu nehme. Denn dieſe werden am Spieße mürbe, die Schinken von ſehr alten Schweinen aber nur zähe und lederartig.

5) Noch findet man auch auf dem Tiſche des Mittelmannes einen panirten, oder mit Brod überzogenen Schinken. Man verfertiget ihn alſo. Es wird die ganze Haut des vorhin gahr gekochten Schinkens abgezogen, geriebenes ausgeſichtetes ſchwarzes Brod und etwas geriebene Semmel mit Zucker und Zimmt vermengt, etwas geſchmolzene

zene Butter oder Fett von der Schinkenbrühe dazu gerühret, dieſe Maſſe aber um den Schinken, eines halben Queerfingers hoch geleget, und in einer Tortenpfanne, in welche etwas Brühe gegoſſen worden, über gelindem Kohlfeuer ſo gebraten, daß auf den Deckel der Pfanne eine ſtärkere Gluth komme, damit die Brodrinde recht gelbbraun werden müſſe. Man kann eine Sauce von Johannisbeeren, oder Kirſchſaft, oder eine Robertſauce, dergleichen bereits oben angegeben worden, dazu machen. Es müſſen aber dieſe Saucen zuerſt in die Schüſſel gegoſſen, der Schinken oben drein geleget, und deſſen Oberfläche alſo durchaus nicht damit begoſſen werden. Schinken von wilden Schweinen, auch ein Stück Rindfleiſch, werden eben ſo paniret, und man hält dieſe ſo bereitete Fleiſchſpeiſen für ſehr anſehnliche Gaſtſpeiſen.

49) Gallert von Schweinefleiſch.

Zu dieſer Gallert nimmt man Schnauze, Ohren, Füße, auch andres Schweinefleiſch vom Rücken, oder den Seiten, kochet es gahr, und verputzet es, nachdem es erkaltet iſt; ſetzet nun in einem Gefäße Biereßig zum Feuer, thut darinn Saffran, große und kleine Roſinen, geſtoßene Nelken und Zimmt, machet die Brühe zuletzt etwas mit geriebenem Honigkuchen, oder mit Mehl, ſemiſch, wenn das Schweinefleiſch einen kleinen Sud in der Brühe gethan hat, und richtet es in einer Schüſſel, mit obenher geſtreueten Mandelſtriemeln, an.

1) Man ſoll dieſes Gericht nicht in zinnernen Schüſſeln aufbewahren, und entweder eine porcellainene, oder irdene Schüſſel dazu nehmen;

 weil

weil man es, nach Beſchaffenheit der Jahreszeit, viele Tage hindurch kann ſtehen laſſen, da es faſt lieber kalt als warm gegeſſen wird.

2) Die angekocht geweſenen, abgehäuteten und in länglichte Striemeln zerſchnittenen Mandeln ſtreuet man lieber obenher, als daß man ſie mit koche, damit ſie ihre weiße Farbe nicht verlieren. Dieſe Gallert iſt eine Gaſtſpeiſe.

50) Rindfleiſch ohne Vorkoſt gekochet.

Wenn Rindfleiſch ohne Vorkoſt allein gekochet wird, ſo wird gar kein Gewürz, als Rosmarin, oder Lorbeerblätter und Jngwerklauen angeleget, und es wird nicht in kleine Kochſtücken, wie Schöpſen- Schweine- und Kalbfleiſch zerhauen; ſondern je größer das Stück iſt, deſto mehr iſt es Zierde für den Tiſch. Man kann allerley Vorkoſten, beſonders gekochet, daneben aufſetzen, und zugleich mit dem ſimpel gekochten Rindfleiſche eſſen. So hat man auch den Vortheil, daß ein großes Stück Rindfleiſch, wenn es heute ſimpel gekochet geweſen, und nur zum Theil verzehret worden, auf den folgenden Tag noch in einer Schüſſel, mit einer Vorkoſt zugleich, zu Tiſche gebracht werden kann. Man pfleget aber auch folgende Tunken auf eignen Aßietten neben dem ſimpel gekochten Rindfleiſche aufzuſetzen und damit zu eſſen.

1) Merrettich, welcher ſo bereitet wird. Man reibt recht weißen Merrettich (der inwendig braune oder ſchwarze taugt nicht) auf einem Reibeiſen, hierzu etwas geriebene Semmel, ein Paar Löffel Milch und einen Theelöffel voll Waizenmehls, rühret dieſes wohl unter einander, und kochet es mit Rindfleiſchbrühe in einem beſondern Topfe. Das Kochen des Merrettichs muß nicht lange

währen,

währen, damit er noch etwas von ſeinem beißenden Geſchmacke an ſich behalte. Es wird dieſer Merrettich in einem beſondern Schüſſelgen, oder in einer Aßiette aufgeſetzet. Beſſer aber iſt es, wenn er in einem ſaubern Töpſchen auf den Tiſch gegeben wird, weil er ſich am längſten darinn warm erhält.

2) Senf, Moſtricht, Moſtert wird ſo gemachet. Der Senf wird entweder auf einer eignen Mühle gemahlen, oder in einer ſteinernen Satte recht fein gerieben, und mit geſottenem ſüßen Moſte zu einer dicken Conſiſtenz gekochet. Dieſe Bereitungsart iſt die beſte. Man nimmt gemeiniglich ſchwarzen und weißen Senf zur Hälfte unter einander, weil der ſchwarze allein zu beißend iſt. Sonſt kann er auch mit Wein, oder Weineſſig und Zucker gemachet werden. Der Moſtrich wird aber entweder in einem eignen Moſtrichgefäße, oder auf einer Aßiette vorgeſetzet, und mit dieſem Rindfleiſche gegeſſen.

3) Auch große Roſinen können neben dieſem Fleiſche auf einer Aßiette aufgeſetzet und damit gegeſſen werden. Man kochet ſie mit Rindfleiſchbrühe, Wein, Zucker, Zitronſcheiben, geſtoßenem Zimmt und Nelken, welche zwey letztere Gewürze erſt beym Anrichten hinzu kommen. Man kann auch Selleryſcheiben darunter kochen, welches einen vortrefflichen Geſchmack hervorbringt. Wenn man will, ſo können auch Korinthen und Hahnbutten mit dazu genommen werden. Dieſes Rindfleiſch iſt eine Gaſtſpeiſe.

51) Rindfleiſchpotage.

Dieſe Potage darf nicht hier erſt noch beſchrieben werden. Ihre Bereitung iſt derjenigen völlig gleich,

 die

die Nr. 1. angewieſen worden. Man kann ſie mit Perlgraupen, geſponnenen Nudeln, Kräutern und feinen Wurzeln, Spargel, verlornen Eyern, gefüllten Krebſen, u. ſ. w. bereiten, und ſie iſt eine Gaſtſpeiſe.

Rindfleiſch in einer Reis- oder gemeinen Graupenſuppe iſt eben ſo zu machen als Nr. 2. vorgeſchrieben worden; welche Suppen mit dem Rindfleiſche aber nur eine Mittelſpeiſe ausmachen.

52) Rindfleiſch mit weißem Kohl.

Man verfährt hiemit eben ſo, als mit dem Hammelfleiſche Nr. 37. Savoyerkohl iſt dieſem gleich, und als das Neue vom Jahre Gaſtſpeiſe, ſonſt aber nur Mittelſpeiſe.

53) Rindfleiſch mit Märkiſchen Rüben.

Dieſes Eſſen iſt eine Gaſtſpeiſe. Die Bereitung aber iſt wie Nr. 37. Rindfleiſch mit Kohlrabi, Kohlrüben, ingleichen mit Steckrüben iſt nicht anders; nur daß beyde letztere eine gemeine, Kohlrabi aber eine Gaſtſpeiſe vorſtellet, wenn dieſer noch das Neue vom Jahre iſt.

54) Rindfleiſch mit Mohrrüben.

Wenn die Mohrrüben noch zart und jung, und das Neue vom Jahre ſind, ſo hat man daran eine Gaſtſpeiſe. Man kochet dieſes Gericht nach der Anweiſung Nr. 39.

55) Rindfleiſch mit Brechbohnen.

Dieſes Eſſen iſt nur eine Mittelſpeiſe; die Kochart iſt wie Nr. 40.

56) Rind-

56) Rindfleiſch mit Ertüffeln.

An dieſem Gerichte hat man nur eine gemeine Speiſe. Man vergleiche hiemit Nr. 41.

57) Rindfleiſch mit Erdäpfeln.

Der Erdäpfel iſt Kap. 3. Nr. 22. gedacht worden. Man bereitet ſie beſonders, und leget das Rindfleiſch damit in einer Schüſſel zuſammen, wenn beydes zugleich in einer Schüſſel ſeyn ſoll. Es iſt eine gemeine Speiſe.

58) Rindfleiſch mit Blumenkohl.

Dieſes Gericht iſt eine Gaſtſpeiſe, deren Bereitung nach Nr. 15. geſchehen muß.

59) Geklopftes Rindfleiſch.

Die Bereitungsart iſt derjenigen vollkommen gleich, die Nr. 29. geleſen wird. Es iſt eine geachtete Gaſtſpeiſe.

60) Boeuf a la mode.

Hiezu nimmt man ein wohl zu klopfendes Stück aus der Keule, welches mit breiten und länglichten, von Pfeffer und Salz beſtreueten Speckſcheiben durchzogen wird. Wenn dieſes Fleich in einem Tiegel mit brauner Butter auf beyden Seiten recht braun gebraten worden; ſo wird es in einem geräumigen Schmoltopfe mit angegoſſenem Waſſer bedecket, ganze mit Nelken beſteckte Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganzer Pfeffer, ganze und zuvor breit geſchlagene Ingwerklauen hinzugefüget, und der Schmoltopf recht wohl zugede-

cket, damit das Fleiſch ganz langſam ſtofen und mürbe werden müſſe. Zuletzt thut man noch braunes Mehl hinzu, nachdem die Brühe kurz genug eingekochet iſt.

1) Beym Anrichten dieſer Speiſe pfleget man die Brühe durch einen Durchſchlag über das Fleiſch zu gießen, damit die ganzen Gewürze zurückbleiben.

2) Es iſt auch in einigen Häuſern gebräuchlich, an die Brühe noch zuletzt Wein, oder Weineſſig und Zucker zu thun, wiewohl dieſes nicht allen gefallen will.

3) Boeuf a la mode iſt allemal eine Gaſtſpeiſe.

61) Gedämpftes Rindfleiſch.

Des Abends zuvor wird das Fleiſch in ſeinem Schmoltopfe mit Weineſſig eingeſprenget, Tages darauf aber, ohne Waſſer oder Zugießung aller andern Feuchtigkeit, ganzer Zimmt, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Nelken und Ingwerklauen hinzugethan, der Deckel des Schmoltopfes mit Brodteig verkleibet, damit das Fleiſch durch ſich ſelbſt, in ſeiner eignen Brühe, über mäßigem Kohlfeuer langſam gahr werde.

1) Wenn der angeſprengte Weineſſig allzuſauer geweſen, ſo kann man beym Anrichten noch zerſtoßenen Zimmt und Zucker über die Brühe ſtreuen.

2) Dieſes gedämpfte Rindfleiſch iſt auch eine Gaſtſpeiſe.

62) Schmolbraten.

Es wird in einem Schmoltopfe ein Stück Rindfleiſch mit Waſſer aufgeſetzet, das Fett aber, wenn viel heraus kochet, mit dem Löffel abgeſchöpfet, Biereſſig hinzugegoſſen, mit Lorbeerblättern, Zitronſcheiben und Ingwerklauen aber gewürzet.

1) Wenn

1) Wenn das Rindfleiſch nicht fett iſt, ſo muß man es mit Speck durchziehen. Viele aber thun dieſes doch, wenn ſchon das Fleiſch nicht mager iſt.
2) Dieſer Schmolbraten iſt eine Gaſtſpeiſe.

63) Rindfleiſch mit einer Sauce.

Wenn das Rindfleiſch ganz ſimpel nach Nr. 50. gekochet, und aus ſeiner Brühe herausgenommen iſt, ſo kann man allerley Saucen dazu anrichten. Dergleichen ſind eine Kapernbrühe, Wein und Korinthen, Sardellen u. ſ. w. Man ſehe hierüber nach Nr. 6. 7. 8. 9. 10.

64) Pökelrindfleiſch.

Man wäſſert das Fleiſch die Nacht zuvor aus, und kochet es mit Rosmarin, oder Lorbeerblättern, oder allenfalls mit Ingwerklauen. Wenn ein Bruſtkernſtück oder Ribbenſtück auf den Tiſch kömmt, ſo iſt es eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe, und die Vorkoſten dabey ſind, Milchkohl, grüne Schnittbohnen, Erbſen ꝛc. wie ſolches bereits im dritten Kapitel iſt berühret worden.

65) Räucherrindfleiſch.

Es werden nur Lorbeerblätter an dieſes Fleiſch geleget. Die geachtetſten Stücken ſind ebenfalls die Bruſtkern- und Ribbenſtücken, die man mit den vorgedachten Vorkoſten, für ſich allein gekochet und auch beſonders aufgegeben, begleitet. Geräucherte Rindszungen kochet und ißt man eben ſo.

66) Rinds-

66) Rindsfüße.

Man ſchneidet ſie der Länge nach entzwey, und kochet ſie mit Waſſer und Salz. Nachdem ſie in Waſſer abgekühlet ſind, nimmt man die größten Knochen heraus, und machet eine ſolche Brühe dazu, wie Nr. 49. zum Gallert von Schweinefleiſch angegeben worden. Man pfleget ſie auch kalt mit Weineßig, Pfeffer, mit und ohne Baumöl zu eſſen. Auch kann man das Rindsmaul unter die Füße mit kochen und eben ſo eſſen. Es iſt aber dieſes Gericht eine Mittelſpeiſe.

67) Preßkopf.

Nimm einen Rindskopf, (ein Schweinekopf kann hiezu ebenfalls gebrauchet werden,) auch das kurze Fleiſch vom Halſe, und laß es in Waſſer und Salz gahr kochen. Mit drey Pfund Schweinefleiſch mache es eben ſo, und ſchneide das abgekühlte Fleiſch auf dem Küchentiſche, oder einem Brette, in gröblich länglichte Stückgen. Die gleichergeſtalt gahr gekochten, und wieder abgekühlten Rindsfüße zerſchneide auch in ſolche Stückgen, ſchütte alles zuſammen in einen großen Tiegel, thue die Brühe von den Rindsfüßen nebſt Ingwer, Pfeffer, Zitronſchalen und Salz dazu, und laß es wohl durchkochen. Gieß nun das Gehackte in ein Tuch, welches zwiſchen Brettern oder Tellern mit aufgelegten Steinen ſo zu preſſen iſt, daß aller Saft heraus laufen muß. Nachdem dieſes geſchehen, und der Preßkopf erkaltet iſt, ſo nimm das Tuch davon, richte den Preßkopf in einer Schüſſel an, und überſtreue ihn mit Pfeffer und Peterſilie, nachdem Weineßig untenher gegoſſen worden.

1) Wenn man den ganzen Preßkopf nicht auf den Tiſch bringt, ſo werden davon ganze Scheiben abge-

abgeſchnitten, und auf einer Schüſſel, wie vorgedacht, mit Pfeffer, geſchärbter Peterſilie und Weineßig angerichtet.

2) Der Preßkopf iſt ein Beyeſſen, welches man für eine Gaſtſpeiſe achtet.

68) Rindfleiſchrolade.

Man nimmt das weiche Bauchſtück von einem Rinde, zieht die Haut davon ab, ſchneidet länglichte Schnitten Speck, die mit eingerollet werden; von Gewürzen aber thut man dazu, Salz und Salpeter, Lorbeerbätter und geſtoßenen engliſchen Pfeffer, welches alles eingeſtreuet wird. Rollet nun das Fleiſch zuſammen, und bindet es, daß es in der Rolle zuſammen bleiben müſſe. Leget nun aber dieſe Rolade in den Pökel, und kochet ſie nach einigen Wochen; nach dem Kochen aber preſſet alles Waſſer, mittelſt aufgelegter Steine, zwiſchen zwey Brettern heraus.

1) Von dieſer Rolade, die einige Wochen lang im Winter dauert, werden Schnitte auf einer Schüſſel geleget, und mit einer Sauce von Weineßig, geſtoßenem Pfeffer und geſchärbter Peterſilie begleitet und gegeſſen.

2) Es iſt dieſe Rolade eine Gaſtſpeiſe, die meiſtens des Abends auf den Tiſch kömmt.

Das Wildprät wird gemeiniglich nur gebraten, und wenn das zu braten nicht gebräuchliche kleine Fleiſch gekochet wird, ſo nimmt man es entweder zu Paſteten, oder man kochet es ſäuerlich auf die Art, als Nr. 6. 7. und 8. angewieſen iſt. Die Wildprätsragouts aber werden nach Nr. 21. und 22. bereitet.

Sechstes Kapitel.

Fiſche.

1) Hecht aus dem Salze.

Der Hecht, als Salzfiſch gekochet, wird nicht geſchuppet. Man nimmt ihm mittelſt eines Schnitts im Bauche das Eingeweide heraus, wovon Leber, Rogen und Milch allein mit gekochet werden, reißt ihn ferner durch den ganzen Leib im Rückgrad herunter, zerſchneidet ihn in gewöhnliche Stücken, wirft ſie in kaltes Waſſer, woraus ſie ſogleich in den Keſſel übers Feuer kommen. Das Salz kömmt gleich ins Waſſer, und man würzet dieſes mit Lorbeerblättern, ganzen ſchwarzen, auch Engliſchen Pfefferkörnern, ein Paar Peterſilienwurzeln, auch einer oder mehr Bollen, und wenn die Brühe eingekochet iſt, ſo wird noch ein Stückgen Butter angeleget, um damit einzuſchmolen.

1) Wenn der Hecht groß und alt iſt, ſo wird er mit kaltem Waſſer angekochet, damit er nicht zu hart bleibe. Der Mittel- auch Graſehecht aber kömmt mit kochendem Waſſer aufs Feuer.

2) Man muß bey allem Fiſchkochen das Feuer ſo regieren, damit die Fiſche geſchwinde zum Ueberkochen kommen. Das aufſchwimmende Unreine wird abgeſchäumet, und das Ueberlaufen der Brühe verhindert, wenn man theils mit der Kelle die Brühe von oberwärts niedergießet, theils damit auf den Rand des Keſſels klopfet.

3) Die kleinen Hechte, die man gemeiniglich Graſehechte nennet, werden geſchuppet, auf beyden Seiten

Seiten fein gekerbet, der Kopf ganz gelaſſen, in den Schwanz ein Loch geſchnitten, und gekrümmet, daß ſie mit den Zähnen in dieſes Loch einbeißen, und ſo gekrümmet bleiben müſſen. Sie heißen dieſerhalb auch Krummhechte, und man kochet ſie, wie von den großen Hechten iſt geſaget worden.

4) Wenn der Hecht mit einer blauen Farbe auf den Tiſch kommen ſoll, ſo wird er, wenn er meiſt gahr iſt, geſchreckt; das heißt, es wird kaltes Waſſer übergeſprengt, und der in der Schüſſel angerichtete Fiſch mit einer andern Schüſſel, und noch einer Serviette darüber zugedecket, wodurch er in der blauen Farbe erſcheinen wird.

5) Jede Hausmutter muß ſich ein rechtes Augenmaaß angewöhnen, um nicht zu vieles Waſſer in den Fiſchkeſſel zu gießen. Der Salzfiſch wird nicht ſchmackhaft, wenn er nicht mit einer kurz gewordenen Brühe hat einkochen können. Ein rechter Hauptumſtand, darinn am meiſten dort gefehlet wird, wo die Fiſche ſelten ſind.

6) Ein von zu wenigem Salze weich gekochter Salzfiſch iſt ein elendes Eſſen. Iſt der Fiſch z. E. ein Aal, Bley oder Karpfen, die fett ſind, ſo machet das geſparte Salz dieſe fetten Fiſche zu einer ungeſunden Speiſe. Doch muß man den Fiſch auch nicht über- oder, wie man ſaget, verſalzen, daß er gleichſam unter den Zähnen knarren müſſe. Jede Hausmutter muß die Brühe des Salzfiſches fleißig koſten, um das rechte Maas des Salzens beurtheilen zu können. Kömmt der Fiſch zu wenig geſalzen auf den Tiſch, ſo kann man ihm, wie vielen andern Speiſen, mit Nachſalzen gar nicht aufhelfen.

7) Den Fiſch reißen, heißt in der Küchenſprache, ihn aufſchneiden, welche Bedeutung man behalten muß, wenn dieſes Wort künftig vorkömmt.

8) Von den großen Hechten kömmt die mitgekochte Peterſilienwurzel nicht mit auf den Tiſch; wohl aber die ganzen Bollen, weil ſie von manchen gegeſſen werden. Die Graſehechte, als Salzfiſche, kochet man mit Krautpeterſilie, die nicht zerſchnitten wird. Dieſe kömmt mit in die Schüſſel, weil ſie von Liebhabern ebenfalls gegeſſen wird.

9) So wohl der Rand der Schüſſel, als auch die Salzfiſche ſelbſt, werden mit Krautpeterſilie, woran noch kurze Stängel ſind, beſtreuet. Was aber kein Salzfiſch iſt, das erhält auf dem Rande der Schüſſel geriebene Semmel.

10) Zu Salzfiſchen werden allerley Sallate gegeben. In Ermangelung derſelben nimmt man bloßen **Weineßig**, oder eine **Merrettichtunke**, die alſo zu bereiten iſt. Es wird guter weißer Merrettich auf einem Reibeiſen gerieben, hierauf mit dem Teller gegen eine Glut gerichtet, daß das Beißende herausziehe. Man gießt ſodann Eßig über den rohen Merrettich, und bricht ſolchen mit Zucker. Angenehmer ſchmecket dieſe Tunke, wenn Borsdorfer, oder andre gute Aepfel mit dazu gerieben werden. Noch andre belieben eine **Mußtunke**. Es wird gutes Pflaumenmuß mit Wein dünne gemachet, und aufs feinſte zerſchnittene Zitronſchale darunter gemenget. Wenn der Wein zu ſauer iſt, ſo mildert man ihn mit Zucker. Einige nehmen auch halb Waſſer und halb Weineßig mit Zucker, damit der Geſchmack piquant werde. Es wird klein geſtoßener Zimmt über die Mußtunke hergeſtreuet; und ſie muß nicht warm, ſondern recht kühl oder

kalt,

kalt, gegeſſen werden. Noch eine Tunke zum Salzfiſch iſt dieſe, daß Brunnenkreſſe in einer Satte recht klein gerieben, und mit Weineßig verſetzet werde.

2) Hecht mit Märkiſchen Rüben.

Die klein geſchnittenen Rüben werden in dem Keſſel, Schmoltopfe, oder in einer Caſſerolle, meiſt gahr gekochet, der in Stücken zerſchnittene Hecht oben darauf geleget; um in der Rübenbrühe gahr zu werden, mit Butter, Muskatenblumen und Pfeffer gewürzet, zuletzt aber geriebene Semmel angeſchüttet.

1) Wenn die Fiſche nicht aus dem Salze zu kochen ſind, ſo ſchuppet man ſie, und kerbet ſie auch auf beyden Seiten.

2) In der Mark iſt dieſes Gericht eine Mittelſpeiſe, außerhalb derſelben aber eine Gaſtſpeiſe.

3) Hecht mit Paſtinaken.

Dieſes Eſſen wird wie das vorhergehende bereitet, außer daß ein Löffel voll Sahne, oder ſüße Milch zu der Brühe genommen wird. Man hat hieran nur gemeine Speiſe.

4) Hecht mit Peterſilienwurzeln.

Man geht faſt eben wie nach Nr. 2. zu Werke, und würzet mit Muskatenblumen und angeſchärbter Peterſilie Mit Sellerywurzeln wird eben ſo verfahren, und beyde Bereitungsarten ſind eine Mittelſpeiſe. Einige pflegen an die Peterſilienwurzeln noch Zucker zu thun, damit die Brühe ſüße ſchmecke.

5) Hecht mit grünen Erbſen.

Wenn die jungen grünen Erbſen faſt gahr ſind, ſo werden die Hechte, die gemeiniglich nur kleine, oder ſo genannte Graſehechte ſind, oben aufgeleget, um in der Erbsbrühe auch gahr zu kochen. Man thut Butter und Muskatenblumen, Peterſilie, zuletzt aber geriebene Semmel dazu.

1) Viele verſüßen die Erbſen mit Zucker, wovon ſie auch wohlſchmeckender werden.

2) Dieſes Eſſen iſt eine Mittelſpeiſe.

6) Hecht mit Senf oder Moſtrich.

Setzet in einem Tiegel Wein auf Kohlen mit Butter, Muskatenblumen, Zitronſcheiben, Lorbeerblättern, Zucker und fünf bis ſechs Löffeln voll Moſtrich, und laſſet dieſes aufkochen. Wenn ihr die für ſich beſonders in Salz gekochten Hechte aus ihrer Brühe genommen, und in der Schüſſel angerichtet habet, ſo gießet die bereitete Moſtrichbrühe alſo überher, daß kein Stück Fiſch erſcheine, welches nicht mit Moſtrich übergoſſen worden.

1) Im Fall die Moſtrichbrühe allzudünne geworden wäre, ſo kann man noch ein Paar Eyerdotter anrühren.

2) Hecht mit Moſtrich iſt eine Gaſtſpeiſe. Man kann auch Mittelhechte ganz unzerſchnitten kochen, und die Senfbrühe darüber gießen. Es muß aber der Fiſch nicht ſo ſehr geſalzen werden, als ob er wie bloßer Salzfiſch gegeſſen werden ſollte. Man ſalzet ihn nur mittelmäßig.

7) Hecht mit Merrettich.

Man kochet die Hechte für ſich in einem Keſſel, mit mittelmäßigem Salze; zugleich kochet man geriebenen

benen Merrettich mit purer Milch, Butter und Muskatenblumen, in einem beſondern Topfe; gießt das Salzwaſſer von den Fiſchen aus dem Keſſel, und den Merrettich dagegen zu den Fiſchen, um damit etwas aufzuſieden.

1) Dafern die Merrettichbrühe zu dünne wäre, ſo muß man geriebene Semmel in der Maaße hinzuthun, daß ſie in etwas dicklicht falle.

2) Hecht mit Merrettich iſt eine Mittelſpeiſe.

8) Hecht mit einer Peterſilienbrühe.

Eine mittelmäßige, recht fein gehackte Zwiebel wird zuerſt mit dem Waſſer im Keſſel gekochet, der Fiſch hineingeleget, mit Butter, Muskatenblumen und fein zerſchnittener Peterſilie gewürzet, und die Brühe mit geriebener Semmel ſemiſch gemachet.

1) Wenn ſehr viele Peterſilie angethan worden, ſo nennt man dieſes Eſſen Fiſche mit einer grünen Brühe.

2) Hecht mit Peterſilienbrühe iſt eine Mittelſpeiſe.

9) Hecht mit einer ſauren Brühe.

Die geriſſenen, geſchuppten, an den Seiten gekerbten Hechte werden, wie gewöhnlich, im Salze gahr gekochet. Setzet einen Tiegel auf Kohlen, bratet darinn würfelicht zerſchnittenen Speck und Zwiebeln, thut hinzu Mayeran, etwas Nelken, klein geriebenes ſchwarzes Brod und Biereſſig; laſſet alles zuſammen kochen. Wenn ihr die Fiſche in einer Schüſſel angerichtet, und alle ihre Salzbrühe zurückgelaſſen habet, ſo gießet die ſaure Brühe über die Fiſche mit einem Löffel ſolchergeſtalt her, daß jedes Stück davon überzogen ſey, und nicht mehr weiß, ſondern bräunlicht erſcheine.

1) Wenn man von grobem ſchwarzen Brodte die Oberrinde anreibt, ſo ſchmecket die Brühe deſto kräftiger. Man muß ſie mit Honig oder Zucker etwas verſüßen, wenn man nicht lieber große und kleine Roſinen unter die Brühe thun wollen.

2) Dieſe Fiſche ſind gemeiniglich nur Familienſpeiſe, und man pfleget mehr andre ſo genannte Speiſefiſche, als Stockbarſe, Plätzen, Rothaugen, Bleyflinken, Schleyen, Quappen u. ſ. w. eben ſo zu kochen.

10) Hecht mit Heringsmilch.

Geriſſener und in Stücken zertheilter Hecht wird in einer, auf einem Triangel über Kohlen geſetzten Schüſſel mit Butter hineingeleget, recht fein gehackte Heringsmilch, Muskatenblumen und Zitronſaft, auch Zitronſcheiben hinzugethan, eine andre wohl paſſende Schüſſel übergedecket, und ſo lange durchgeſchwitzet, bis der Fiſch gahr geworden.

1) Iſt der Hecht groß und ausgenommen, ſo kann er ungeriſſen bleiben; man muß ihn aber alsdenn in ſolche runde Stücken zertheilen, die nur eines Queerfingers dicke ſind. Es werden aber dieſe Stücke, wenn ſie noch roh ſind, nur etwas mit Salz angeſprenget.

2) Damit die Heringsmilch nicht zu ſalzicht ſey, ſo muß man ſie etwas ausgewäſſert haben.

3) Statt der Heringsmilch können auch klein gehackter, von Gräten entledigter Hering oder Sardellen genommen werden. Hat man Auſtern, ſo thut man auch welche dazu.

4) Einige nehmen auch etwas Wein, der, falls er ſauer fällt, mit Zucker zu verſüßen iſt, und fügen zuletzt etwas geriebene Semmel hinzu. Hat man

man viel Fiſch, ſo muß er in einem flachen Tiegel bereitet werden.

5) Hecht mit Heringsmilch, oder Sardellen, iſt eine Gaſtſpeiſe.

11) Hecht mit einer Holländiſchen Sauce.

Man ſetzet einen Tiegel mit Wein, oder halb Weineßig und halb Waſſer, Butter, Zitronſcheiben und Muskatenblumen auf Kohlen, querlet in einem Topfe Eyerdotter, und gießt ſie zur Brühe in den Tiegel. Wenn die in Salz gekochten Fiſche aus ihrer Salzbrühe in die Schüſſel geleget worden, ſo wird die Sauce darüber gegoſſen, ſo daß jedes Stück davon gelb gefärbet ſey, welches am bequemſten mit einem Löffel geſchieht.

1) Man kann auf eben beſagte Art auch Stockbarſe und Zander anrichten. Die Sauce muß etwas mit Zucker verſüßet werden.

2) Fiſche mit einer Holländiſchen Sauce ſind eine Gaſtſpeiſe.

12) Brathecht, Bratfiſche.

Nehmet den Fiſch am Bauche aus, wenn er geſchuppet, und an den Seiten eingekerbet worden; ſprenget ihn an mit Salz, und ſtecket in den Bauch grünen oder trockenen Mayeran. Setzet nun einen Roſt auf Kohlen, leget die Fiſche darauf, bis ſie gahr geröſtet worden. Hierauf bratet ſie noch in einem Tiegel mit Butter, und ſehet zu, daß die Fiſche fein ganz aus dem Tiegel in die Schüſſel kommen mögen.

1) Wenn der Fiſch ganz allein, als Bratfiſch ſoll gegeſſen werden, ſo iſt der im Bauche eingelegte Mayeran ein recht weſentliches Gewürz, ohne

welches der Fiſch nur ſchlecht ſchmecket. Man läßt den Mayeran, wie er iſt, an ſeinen Stängeln, und leget ihn mit denſelben ein. In geröſteten Fiſchen, über welche eine andre Sauce als die von bloßer Butter kömmt, wird er ſparſamer eingeleget, um den eignen Geſchmack derſelben nicht zu vertilgen. Hat man keinen Mayeran vorräthig, ſo kann auch Thymian genommen werden.

2) Damit der Fiſch nicht an den Roſt anbacke, und zerriſſen werde, ſo muß man ihn erſt auf den Kohlen, vor Auflegung des Fiſches, heiß werden laſſen, und ſodann mit einer Speckſchwarte überſtreichen.

3) Wenn der Fiſch in dem Tiegel mit Butter gebraten wird, kann man geriebene Semmel überſtreuen, daß ſie an den Fiſch anbacke. Es muß nur wenig ſeyn. Auch muß man den Fiſch in der Butter umkehren, daß beyde Seiten durchzogen werden. Die flachen Tiegel ſind hiezu die bequemſten.

4) Beym Anrichten des Bratfiſches wird die braune Butter aus dem Tiegel zugegoſſen, und er kann mit mancherley Vorkoſt des Mittags, z. E. mit ſaurem Kohl, Milchkohl, Milchſpeiſen, dergleichen Reis, Hirſe und Schwaden ſind, gegeſſen werden. Des Abends werden allerley Sallate, oder bloßes Pflaumenmuß dazu gegeben.

5) Auf gleiche Weiſe werden noch andre Fiſche gebraten. Dieſe ſind Güſtern, Plötzen, Rothaugen, Bleyflinken, Karauſchen und Gibeln. Schleye werden auch ſo gebraten, wenn ihnen Salbey einverleibet worden. Doch nehmen auch einige Mayeran und Salbey zu gleichen Theilen in den Schley.

6) Der

6) Der Bratfiſch muß ganz und unzerſchnitten, in ſeiner ganzen Länge, auf den Roſt und in den Tiegel kommen. Unter den Hechten werden nur Mittelhechte alſo gebraten. Wollte man ganz große nehmen, ſo müßte man ſie in zwey oder drey Längen zerſchneiden. Der Wels wird auch in Stücken zerſchnitten gebraten. Dieſe ſind aber nur eines Queerfingers dicke, und werden nach der Rundung des Fiſches durchgeſchnitten.

7) Bratfiſche ſind eine Gaſtſpeiſe, und ſie müſſen zuweilen die Stelle des Bratens vertreten, wenn keiner von Fleiſchſpeiſen in der Eile aufzubringen geweſen.

13) Hecht mit Weintrauben.

Wenn der Hecht auf dem Roſte gebraten iſt, ſo leget man ihn in einen Tiegel mit Butter und reifen Weintrauben, und läßt ihn damit durchſchwitzen. Wäre die Brühe von den Trauben allzudünne geworden, ſo muß ein wenig geriebene Semmel hinzugethan werden.

1) Der Stockbars, Güſter, Plötze und Rothauge können eben ſo bereitet werden.

2) Fiſche mit Weintrauben ſind Gaſtſpeiſe.

14) Gebackene Hechte.

Die kleinen Graſehechte werden geſchuppet, gekerbet und ausgenommen, mit Salz beſprenget, in Mehl umgekehret, in gelbbrauner Butter gebacken, und die Butter mit etwas angegoſſenem Weineſſig oder Zitronenſaft überher gegeben.

1) Einige nehmen etwas Eyer und Muskatennüſſe zu dem Mehle, worinn der Fiſch umgekehret, und

gebacken wird, nachdem er zuvor aus dem Salze gekocht worden. Mit den Gründlingen wird vornehmlich alſo verfahren, auch mit Plötzen.

e) Gebackene Fiſche ſind eine Mittelſpeiſe, und wenn man eine Tunke dazu eſſen will, ſo iſt ſie meiſtens nur von Pflaumenmuße, wie ſie Nr. 1 Anmerk. 10 beſchrieben worden.

15) Geröſteter Hecht mit einer Kapernſauce.

Wenn der Hecht obbeſchriebenermaßen auf dem Roſt gahr gemachet, ſo wird er in einem Tiegel mit einer Kapernbrühe ſo bereitet, wie ſie Kap. 5 Nr. 7 angegeben iſt. Es muß der Hecht in dieſer Brühe etwas ſchwitzen, damit ſich der Geſchmack einziehe. Zitronbrühe, Wein- und Korinthenbrühe, auch Sardellenbrühe, werden ebenfalls mit dem grillirten, oder geröſteten Hechte bereitet. Man ſehe hierüber nach Kap. 5 Nr. 6, Nr. 8, Nr. 9. Es ſind auch Hechte mit dieſen und dergleichen Brühen oder Saucen eine Gaſtſpeiſe.

16) Hecht mit einer Agreſtbrühe.

Der in Salz zuvor gekochte Hecht wird in einen Tiegel geleget, und von folgender Brühe durchzogen: Wein, Agreſt, Zucker, Zitronſcheiben, Muskatenblumen und zerriebene Semmel.

1) Agreſt iſt der Saft von unreifen Weintrauben. Er wird auch zu Brühen an Tauben, Hühner und Kalbfleiſch gebrauchet, wenn ſie ſäuerlich ſeyn ſollen, und machet ſie ſehr piquant. Man ſoll ihn daher in allen Jahreszeiten vorräthig haben, und bereitet ihn alſo. Nimm die Weintrauben, wenn ſie eben anfangen ein wenig durchzuſcheinen, reibe ſie in einer Satte klein, und preſſe ſie in einem

einem Beutel aus. Mit dem ausgepreßten Safte aber fülle Bouteillen, thue zu jeder Bouteille einen Eßlöffel voll Salz, ein paar Nelken und für ſechs Pfennige geſtoßenen Pfeffer, und ſetze ihn zum Gebrauche weg. Das hier angegebene Maas des Gewürzes iſt für eine Quartbouteille, oder eine ſolche, die ein Maas, ein Quart oder eine Kanne enthält.

2) Hecht mit Agreſt iſt eine Gaſtſpeiſe.

17) Hecht mit ſaurem Kohl.

Der ſaure Kohl wird für ſich allein erſt gahr gekochet, der in wenigem Salz gekochte Hecht aber in gröbliche Stücken zerbrocket oder, wie man es in der Küche nennt, gepflücket, und erſtlich eine Lage Hecht auf dem Bodem der Schüſſel, ſodann eine Lage Kohl, denn wieder Hecht u. ſ. w. angerichtet, und zu Tiſche getragen.

1) Dieſer auf nur beſchriebene Art bereitete Hecht iſt nur Familienſpeiſe.

2) Will man aber eine Gaſtſpeiſe haben, ſo wird der Hecht geröſtet, und in brauner Butter gebraten, von Gräten befreyet, gepflücket, und Lagen Hecht mit Lagen Kohl abgewechſelt. Der Hechtkopf mit etwas Fiſch oder Fleiſche daran bleibt ganz, ſteht über dem Kohle, aber etwas darinn eingedrückt, und hält zur Zierde die Leber im Maule ſo, daß ſie auf beyden Seiten, der Queere nach, hervorrage. Es werden auch wohl Kapern, oder gar Auſtern, wenns recht feſtlich hergehen ſoll, unter dem Kohl mit gekochet.

Man pfleget die Hechte noch auf mannichfaltige andre Art zu bereiten. Dergleichen ſind geſpickte

Hechte, Hechte in Courbollon, gefüllter Hecht, ein Hachis von Hecht, u. ſ. w. Allein alle ſolche Bereitungsarten ſind zu künſtlich und zu weitläuftig, und gehören zur Kunſt der Köche großer Herren. Man kann an dieſen beſchriebenen, mehr als ſiebzehen Bereitungsarten genug haben, und den Fiſch ſattſam verändern. Und wie in dem fünften Kapitel von Fleiſchſpeiſen über die Tauben die meiſten Bereitungsarten angegeben worden: ſo iſt es auch hier mit den Hechten geſchehen. Denn wie die Bereitungsarten des Taubenfleiſches eine Norm vieler andern Fleiſchſpeiſen abgeben können: ſo können auch die Bereitungsarten des Hechtes zur Norm vieler andern Fiſche dienen; deren man auch ſchon zum Theil erwähnet hat. Man wird ſich daher auf den Hecht in der Folge beziehen, um nicht das bereits geſagte mehr als einmal ſagen zu dürfen.

18) Zander mit Butter und Zwiebelbrühe.

Der Zander wird, wie der Hecht, geſchuppet, an den Seiten nicht gekerbet, ausgenommen, geriſſen und in Stücke zerſchnitten. Nicht wenig Bollen, in Scheiben zerſchnitten, werden mit Salz ins Waſſer geleget; hierauf der Fiſch, und wenn er meiſt gahr und eingekochet iſt, Butter, Muskatenblumen und geriebene Semmel hinzugethan.

1) Weil der Zander ein ſehr leichtes zerbrechliches Fleiſch hat, muß er nicht gekerbet werden, damit er nicht in Stücken zerbröckle.
2) Wenn die Zander klein und etwa nur wie die Graſehechte ſind, ſo läßt man ſie ganz.
3) Man muß ſich mit dieſem Fiſche beym Kochen ſehr in Acht nehmen, daß er nicht zu lange überm Feuer ſtehe; weil er gar leicht in lauter Krümeln zerfallen kann.

4) Auch

4) Auch kann der Zander mit einer Peterſilienbrühe nach Nr. 8, ingleichen mit einer Holländiſchen Sauce nach Nr. 11. bereitet werden.

5) Wenn andre Saucen, als Kapern- oder Sardellenſaucen darüber gegeben werden ſollen, ſo muß der Zander nicht wie der Hecht geröſtet und gebacken werden. Er ſteht ſolches nicht aus, und würde nur zerbröckeln. Man muß ihn daher nur allein in Waſſer und Salz gekochet, davon herausgenommen, in die Schüſſel geleget, und alsdenn eine beliebige Sauce darüber hergegoſſen haben.

6) Auch da, wo der Zander gefangen wird, iſt er der geachtetſte Fiſch, und eine Gaſtſpeiſe.

19) Ein ganz gekochter Zander.

Wenn der Zander ausgenommen, ſo wird er nicht geriſſen und in Stücken zerſchnitten. Man machet ihm aber an jeder Seite recht in der Mitte einen länglichten Schnitt, beugt ihn krumm zuſammen, und bindet ihn auch allenfalls, daß er in ſeiner Krümme bleiben müſſe. Man leget ihn in kochendes geſalzenes Waſſer in den Keſſel, und ſieht zu, daß man ihn fein ganz, und in ſeiner Krümme in die Schüſſel bringen möge.

1) Dieſer Zander muß zwar geſchuppet, aber dabey nicht gekerbet werden.

2) Je größer dieſer Fiſch zu haben iſt, deſto mehr zieret er ein Feſtmahl.

3) Es wird zu dieſem ganz gekochten Zander auf einer beſondern Aßiette eine Sauce aufgeſetzet. Dieſe iſt gelblicht gebratene Butter, von welcher beym Vorlegen entweder mit einem Löffel etwas übergegoſſen, oder die Aſſiette herumgegeben wird,

daß

daß ſich jeder Tiſchgenoſſe ſelbſt nehmen könne. Meiſtentheils wird auch Moſtrich mit herumgegeben, welchen man mit der Butter, jeder auf ſeinem Teller, vermenget. Einige röſten auch geriebenen rohen Merrettich gegen das Feuer, doch ſo daß er nicht anbrenne und ſchwarz werde. Dieſer durchs Feuer etwas entkräftete rohe Merrettich muß beſonders, auch auf einer Aßiette, aufgeſetzet, und dem Belieben der Tiſchgenoſſen überlaſſen werden, ob einige blos Butter, oder dieſe mit Merrettich vermengt eſſen wollen. Noch geſchieht es auch, daß unter der Butter geſchärbte Peterſilie mit gebraten wird, da denn Senf und Merrettich zurückbleiben; weil man den Peterſiliengeſchmack alsdenn zum hervorſtechenden haben will. In dieſem Falle iſt es auch nicht ungebräuchlich, daß die mit Peterſilie gebratene Butter nicht beſonders aufgeſetzet, ſondern über und unter den ganzen Fiſch in der Schüſſel hergegoſſen werde.

20) Karpfen naturell, oder weiß, gekochet.

Der geriſſene und in Stücken zerſchnittene Karpfen wird mit Waſſer und Salz, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Nelken, ein paar Zwiebeln und etwas ganzem Zimmt, auch einigen Zitronſcheiben gekochet. Iſt er aber ſo ziemlich eingekochet, ſo wird noch ein Stück Butter angethan, und der angerichtete Fiſch mit Peterſilie hin und wieder, wie auch der Rand der Schüſſel, beleget.

1) Soll der Karpfen blau ſeyn, ſo wird er, ehe er in den Keſſel kömmt, mit Weineßig überſprenget, auch wenn er gahr iſt, der Keſſel mit einem Tiſchtuche feſt zugedecket, daß kein Brodem oder

Waaſen, wie mans einiger Orten nennt, heraus dunſten könne.

2) Das ganze Eingeweide des Karpfen wird mit gekochet. Die Galle muß vorſichtig abgenommen und weggeworfen werden. Wird ſie zerriſſen, ſo läßt ſie ſich nicht gut wieder herabwaſchen, und dieſes heißt den Fiſch vergällen.

3) Der Karpfen iſt eine Gaſtſpeiſe, und es werden allerley Sallate darzu gegeſſen, oder man ſetzet eine Merrettichtunke daneben.

4) In einigen Häuſern iſt es gebräuchlich, daß man dem geriſſenen Karpfen Salz, mit zerſtoßenem Engliſchen Pfeffer vermengt, in die Kiefern einreibet. Dieſes Verfahren iſt ſehr gut, weil der ganze Kopf, als das beſte Stück des Fiſches, davon angenehm ſchmecket, auch ein unreiner Geſchmack aus dieſen Gegenden damit vertrieben wird.

21) Karpfen, braun gekochet.

Ehe der Karpfen ausgenommen wird, ſticht man ihn mit dem Meſſer in den Bauch zwiſchen den zweyen unterſten Floßfedern. Man hält ihn hoch, daß das Blut aus dem Maule, woraus nach obigem Stiche das meiſte herausläuft, in einer untergeſetzten Schüſſel, worinn etwas Eßig iſt, aufgefangen werde. Hat man alles Blut, ſo wird der Fiſch geriſſen, und gewöhnlichermaaßen zerſtücket. Man läßt, ſtatt Waſſers, Weißbier mit Salz, Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer, etwas ganzem Zimmt, und ein Paar Zwiebeln, auch einigen Zitronſcheiben kochen, und wenn der Fiſch meiſt gahr, ſo füget man noch etwas Butter und Zucker dazu.

1) In

1) In Fiſchländern hat der braun gekochte Karpfen mehr Liebhaber als der weiß gekochte. Daher wird von dieſer Brühe mit dem Löffel auf jeden Teller zu dem Fiſche hinzugegeben.

2) Wo man kein Weißbier oder Breyhahn hat, da muß man halb Braunbier und halb Kofent oder Waſſer nehmen. Aber man kömmt damit nicht an den guten Geſchmack heran, welcher von dem Weißbiere erhalten wird. Bitter Bier iſt gar nicht zu gebrauchen.

3) Es iſt geſaget worden, daß Zucker an dieſe Fiſchbrühe geleget werde. Dieſes Süßemachen muß nicht übertrieben werden, wie zuweilen von unerfahrnen Hausmüttern geſchieht. Man muß aber auch wiſſen, daß dieſer Karpfen ein Salzfiſch ſeyn ſolle. Er muß daher ſtark geſalzen werden. Dieſe Erinnerung iſt nicht überflüßig, weil der gedachte Zuſatz des Zuckers jemand verleiten könnte, das Salz zu ſparen. Denn auf ſolche Weiſe ſollte vielen der Salzfiſch bald verleidet werden.

4) Noch wiederholet man, was oben ſchon bey dem Hechte iſt geſaget worden, auf kurze Fiſchbrühen zu halten, und ſie fein einkochen zu laſſen. Kein Fiſch ſchmecket in langer Brühe; unter allen der Karpfen aber am wenigſten. Wenn unſre Landsleute in gewiſſen großen Städten Salzfiſche eſſen, ſo klagen ſie über den größten Zwang, den ſie ſich aus Höflichkeit anthun müſſen, um nicht als ungeſittete Gäſte durch Verachtung einer ihnen vorgeſetzten Speiſe zu erſcheinen. Sie klagen über zu lange und zu wenig geſalzene Fiſchbrühen, die gemeiniglich mit in die Schüſſel kommen, daß ſie das erſtemal vermeynet, hier ſolle Fiſch und Brühe, als eine Potage, mit Löf-

feln

feln gegeſſen werden. Einige unſrer zu Höflich gewesenen Landsleute haben ſich davon vielmals ein Fieber zugezogen.

Wie aber oben ſchon geſaget iſt, daß es beym Hechte in den Küchen mehrere Bereitungsarten gebe, ſo iſt es mit dem Karpfen eben auch beſchaffen. Der Mittelmann machet ſie billig nicht nach, und in Fiſchländern ſind unzählige Häuſer, in denen Tag für Tag Salzfiſch gegeſſen wird. Iſt dieſer nun tüchtig geſalzen, und zu einer kurzen Brühe eingekochet, ſo wird man ſeiner unter allen Speiſen am wenigſten müde, da in ſolchen Ländern die Veränderung meiſt nur in der Fiſchart, und nicht in der Bereitungsart hauptſächlich geſuchet wird. Ich will ſagen, daß in den Gegenden, wo viele Fiſche ſind, heute Karpfen, morgen Hecht, denn Aal, Bars, Bley, Zander u. ſ. w. gegeſſen werden.

22) Bley, Braſſen.

Bley und Braſſen werden in manchen Gegenden unter einander in den Namen verwechſelt, weil ſie ſich der Geſtalt und Geſchmack nach ziemlich gleichen. Sie werden wie der Karpfen gekochet und gegeſſen.

1) Je größer und fetter der Bley oder Braſſen iſt, deſto wohlſchmeckender und geachteter zur Gaſtſpeiſe ſind ſie.

2) Der Bley wird zuweilen in der Bereitungsart ſo verändert, daß man ihn, wenn er aus dem Salze gekochet worden, aus der Brühe herausnimmt, und ſie zurückläßt; dann aber eine beſonders verfertigte Kirſchmußbrühe darüber gießt. Dieſe machet man alſo, daß Kirſchmuß, Wein, Butter, zerriebene Zitronſchale, Zucker, Lorbeerblätter,

blätter, Zimmt und Nelken in einem Tiegel über Kohlen durchſchwitzen. Beym Anrichten wird Zimmt und Zucker übergeſtreuet. Auch der Karpfen kömmt zu Zeiten mit dieſer leichten Veränderung auf den Tiſch, und der Fiſch mit dieſer Brühe wird ſo wohl warm, als kalt gegeſſen. Nur iſt zu merken, daß, wie alle Salzfiſche ungeſchuppet bleiben, Bley und Karpfen mit dieſer Mußbrühe geſchuppet werden müſſen.

23) Kaulbars.

Wenn dieſer Fiſch als ein bloßer Salzfiſch bereitet werden ſoll, ſo wird er ſo wenig geſchuppet als ausgenommen. Er wird mit Salz, purem Biere oder Koſente, ſtatt des Waſſers, nebſt ein paar ganzen Bollen oder Zwiebeln, und gröblich zerſtoßenem Engliſchen Gewürze gekochet, und wenn die Brühe etwas eingekochet, noch ein wenig Butter hinzugeleget.

1) Je größer dieſer Fiſch iſt, deſto mehr iſt er eine geachtete Gaſtſpeiſe. Wo nur allein bitter Bier, oder bittrer Koſent zu finden iſt, da kochet man ihn, aber mit weniger gutem Geſchmacke, mit Waſſer. Man ißt den Kaulbars gemeiniglich mit einer Merrettich- oder Mußtunke.

2) Man muß vornehmlich in Anſehung der Kinder mit dieſem Fiſche ſehr behutſam umgehen, indem keiner ſo gefährliche Gräten an den Floßfedern des Bauches hat, die aus dem Halſe, wenn ſie einmal darinn ſtecken, nicht wieder fortzuſchaffen ſind.

3) Zu einer Butterbrühe muß man dieſen Fiſch zwar auch nicht ausnehmen, aber doch ſchuppen. Eine klein gehackte Bolle kochet mit in dem Waſſer, und zuletzt wird geſchärbte Peterſilie, Muskaten-

katenblumen oder Muskatennuß, Butter und geriebene Semmel angethan, um die Brühe nicht dünne, ſondern ſemiſch zu haben.

4) Auch mit einer Bollenbrühe wird dieſer Fiſch gekochet. Viele Bollen werden in Scheiben zerſchnitten, und gegen das Ende des Kochens Butter, Muskatenblumen und geriebene Semmel hinzugefüget.

5) Wenn der Kaulbars allzuklein iſt, ſo hat er doch noch viel Liebhaber; er wird aber alsdenn nur aus dem Salze gekochet und gegeſſen.

25) Stockbars.

Dieſer Fiſch iſt eben ſo vieler, und völlig gleicher Veränderungen fähig, als der Hecht; weswegen hier nichts mehr zu ſagen bleibt, als daß er, wenn er groß iſt, eine Gaſtſpeiſe ſey, und mit dem Hechte in einerley Range ſtehe. Iſt er aber nur klein, ſo gehöret er nur unter die gemeinen Speiſen.

26) Wels.

Wenn der Wels ausgenommen, geriſſen und zerſtücket iſt, ſo muß man ihn abſchleimen, oder den Schleim von der Haut bringen. Es wird kochend Waſſer aufgegoſſen, wodurch der Schleim von der Haut aufgelöſet, und hierauf mit dem Meſſer abgeſchrapet, mit Waſſer aber nachgeſpület werden muß. Da ſelten von einer mittelmäßigen Familie ein großer Wels allein verzehret wird, ſo verkaufen ihn die Fiſcher pfundweiſe in Stücken. Er wird, wie der Hecht, mit Peterſilie und Butter, oder mit Bollen, wie der Zander, Nr. 18, gekochet.

1) Der Wels wird in Gegenden, wo man ihn häufig fängt, nur für Mittelſpeiſe gerechnet. Wenn er noch klein iſt, hat er gleichen Werth.

2) Auch wird er, wie der Hecht, aus dem Salze gekochet. Man machet eine Tunke von Weineſſig, geſchärbter Peterſilie und klein geſtoßenem Pfeffer dazu.

3) Mit einer Saffranbrühe ſchmecket er auch gut. Man kochet ihn zuerſt mit Salz, deſſen nicht ſo viel, als ob es ein Salzfiſch ſeyn ſollte, ſondern nur mäßig zu nehmen. Iſt der Fiſch eingekochet, ſo wird zerſtoßener ächter Saffran, Butter und geriebene Semmel zugethan.

4) Daß, und wie? der Wels auch unter die Bratfiſche gehöre, iſt bereits Nr. 12. Anmerk. 5. geſaget worden.

27) Raap.

Dieſer Fiſch wird, wenn er ein Salzfiſch werden ſoll, wie der Hecht geriſſen, zerſtückt und gekochet. Er zerbröckelt bald, wenn er zu lange auf dem Feuer ſtehen muß.

1) Iſt der Raap groß, ſo gehöret er unter die Gaſtſpeiſen, und wird als Salzfiſch mit allerley Sallaten, oder einer Merrettichtunke verſpeiſet.

2) Eben dieſer Fiſch ſchmecket auch gut mit einer Butterbrühe. Alsdenn wird er geſchuppet, mit Butter, Muskatenblumen, klein geſchärbter Peterſilie und geriebener Semmel gekochet.

28) Aland.

Der Aland wird wie der Hecht, entweder als Salzfiſch oder Butterfiſch gekochet, und wenn er nicht klein oder jung iſt, für Mittelſpeiſe gerechnet.

29) Fo=

29) Forelle.

Die ausgenommenen Forellen werden nicht geriſſen und zerſtücket, ſondern ganz gelaſſen. Meiſtentheils werden ſie nur an den Seiten, wie der Zander, eingeſchlitzet. Man beſprengt ſie zum Blauwerden mit Weineſſig, und wirft ſie ſofort in kochendes Waſſer und Salz. Wenn ſie gahr ſind, decket man ſie zu, daß der Brodem nicht davon gehen, und die blaue Farbe wohl erſcheinen könne.

1) Forellen ſind eine geachtete Gaſtſpeiſe, und man bedienet ſich zu ihrer Verſpeiſung des Weineſſigs als einer Tunke.

2) Wenn die Forellen nicht lebendig zugerichtet werden, ſo kann man ihnen keine blaue Farbe zuwege bringen. Es iſt bekannt, daß man ſie in dem Schwanze, oder vielmehr nahe über die Schwanzfloßfeder ſtechen, und daran muß ſterben laſſen, wenn ſie nicht gleich lebendig aus dem Waſſer gekochet, ſondern noch weiter ſollen getragen werden. Es iſt aber doch beſſer, wenn die Forellen in Waſſer lebendig zur Küche überbracht werden.

3) Viele ſind Liebhaber marinirter Forellen, womit man alſo umgehen muß. Man beſtreuet ſie nach dem Ausnehmen und Kerben auf beyden Seiten mit Salz, trocknet ſie nach einigen Stunden wieder ab, beſtreichet ſie mit Butter, und bratet ſie unter öfterer Wiederholung dieſes Beſtreichens auf dem Roſte gahr. Man leget ſie nun in eine Schüſſel, beſtreuet ſie mit gröblich zerſtoßenem Pfeffer, Muskatenblumen und Zitronſcheiben, ſprenget Weineſſig, ſo viel nöthig, darüber, und trägt ſie in dieſer Brühe zu Tiſche. Auf ſolche Weiſe kann man mit mehr andern Fi-

ſchen verfahren, wenn man ſie in der Geſchwindigkeit marinirt eſſen will, welches gemeiniglich eine Abendſpeiſe iſt.

30) Lachs, friſcher und geräucherter.

Wenn der friſche Lachs geriſſen, und in Stücken, wie andre Fiſche, zerſchnitten iſt, ſo wird er aus dem Salze gekochet, und kalt oder warm mit Weineßig begoſſen. Auch wird er mit kaltem Waſſer, Salz und Weineßig (einige nehmen auch Wein dazu,) nebſt ein Paar Zwiebeln, ganzem Pfeffer und Lorbeerblättern abgekochet. Der geräucherte Lachs wird entweder mit Pfeffer roh gegeſſen, oder in Scheiben geſchnitten, und in Butter mit Zitronenſaft, oder allenfalls mit Weineßig, in einem Tiegel, oder auf einem Teller ganz gelinde durchgeſchwitzet. Man muß ihn ja nicht ſehr braten laſſen, daß er nicht hart werde und ſeinen beſten Geſchmack verliere.

1) Der Lachs, friſch oder geräuchert, iſt eine Gaſtſpeiſe.
2) Man röſtet auch noch den friſchen Lachs zur Veränderung dergeſtalt: daß man davon eines Queerfingers dicke runde Stücken ſchneidet, dieſe mit Salzwaſſer einſprenget, nach einigen Stunden wieder abtrocknet, mit zerlaſſener Butter beſtreichet, mit geriebener Semmel, Pfeffer und Salz überſtreuet, und auf dem Roſte über ganz gelindem Kohlfeuer bratet. Man machet eine Sauce von Butter und Weineßig, oder von Butter und Moſtrich dazu.

31) Barbe.

Wenn die Barbe als Salzfiſch gegeſſen werden ſoll, ſo iſt ihre Vorbereitung dieſe: daß man ſie geriſſen

riſſen und zerſtücket, und mit Weineßig beſprenget, in ſiedendes geſalzenes Waſſer hineinwirſt, und gleich zum Kochen bey hellem Feuer bringt, beym Abheben aber mit kaltem Waſſer beſpritzet, und bedecket, daß der Brodem nicht davon gehen könne, und beym Anrichten grüne Peterſilie überher ſtreuet.

1) Wenn die Barben groß ſind, ſo werden ſie unter die geachtetſten Gaſtſpeiſen gerechnet.

2) Sie ſchmecken nicht wohl, wenn es ihnen an Salze fehlet. Man hat daher die allgemeine Regel angenommen, daß zwey Hände voll Salz auf vier Pfund Barben zu nehmen.

3) Man hat noch mancherley Bereitungsarten der Barben, die theils bey andern Fiſchen üblich, und bereits beſchrieben ſind; theils aber den Barben nur allein zukommen, aber auch ziemlich mühſam und weitläuſtig ausfallen.

32) Stör.

Die großen Störe werden in Queerfingers dicke Scheiben, die kleinen aber in runde Stücke zerſchnitten, ausgewäſſert, nur ganz langſam mit Salz und Waſſer gekochet, wenn ſie aber gahr ſind, aus der Salzbrühe genommen und in eine Schüſſel geleget, worüber eine beſonders bereitete Sauce gegoſſen wird. Die gewöhnlichſte iſt: daß Butter, Wein, etwas Weineßig, Zucker, Korinthen und geriebene Semmel zuſammen ſieden, und endlich noch Eyerdotter angequerlet werden.

1) Stör iſt gemeiniglich eine Gaſtſpeiſe, ſein Fett aber will nicht allen Magen recht bekommen.

2) Es wird auch der Stör, in großen Stücken gekochet, kalt gegeſſen. Er wird in nicht ſehr ſcharfem Salze, mit einigen ganzen Zwiebeln, Lor-

beerblättern, ganzem Pfeffer, Salbey und Peterſilie langſam gekochet, daß er nicht allzumürbe werde; weil er in ſeiner Brühe, wovon aber alles Fett ſorgfältig abgenommen werden muß, liegen bleibt. Man ißt davon nach und nach, und hat eine Tunke von Weineſſig, Baumöl, geſtoßenem Pfeffer und fein geſchärbter Peterſilie dazu.

3) Auch wird der in Stücken ſchicklich zerſchnittene Stör auf dem Roſte gebraten. Nachdem er eine Weile in Salz eingeſprengt geweſen, wieder abgetrocknet, und in geſchmolzener Butter umgekehret worden, ſo beſtreichet man ihn immer noch auf dem Roſte mit Butter währenden Röſtens, richtet ihn an, wenn er gahr iſt, und gießt braune Butter, oder heiß gemachtes friſches Baumöl mit Zitronſaft oder Weineſſig darüber.

33) Schnepel.

Dieſer Fiſch wird aus der Altemark uns zugeſendet. Man muß ihn in Stücken ſchneiden, und eine Nacht in lauwarmem Waſſer einweichen, und nur langſam kochen. Man ißt ihn meiſtens nur mit Märkiſchen Rüben, welche nach Nr. 2. gekochet werden.

1) Obwohl der Schnepel eine harte Speiſe iſt, ſo machet es doch ſeine Seltenheit, daß er zu den Gaſtſpeiſen gehöret.

2) Der Hecht wird auch getrocknet oder geräuchert. Er wird eben wie der Schnepel zum Kochen vorbereitet, und gleichfalls mit Märkiſchen Rüben gekochet.

34) Häſeling.

Man kochet dieſen Fiſch, wo er zu haben iſt, entweder aus dem Salze, oder auch mit einer Butterbrühe. Auch pfleget man ihn zu backen.

35) Kaulkopf.

Dieſer Fiſch wird lieber gebacken als geſotten, weil er alsdann beſſer ſchmeckend und dienlicher befunden wird.

36) Moränen.

Moränen werden uns hier herum marinirt zugeſendet. Wenn ſie nach dem Empfang noch eine Zeit dauren ſollen, ſo muß man ihre erſte Brühe abgießen, und friſchen Weineſſig nebſt gröblich zerſtoßenem Pfeffer und Lorbeerblättern aufgießen.

37) Neunaugen.

Es werden uns die Neunaugen auch eingemacht zugeſendet. Man ißt ſie, ſo lange ſie friſch und gut ſind, mit Weineſſig und zerſtoßenem Pfeffer.

38) Lampreten.

Gemeiniglich läßt man dieſe Fiſche in ſüßem Weine erſaufen, das Waſſer und den Wein, darinn ſie erſaufen müſſen, in einem Keſſel nebſt Salz, Ingwer, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern und ein wenig Zucker anſieden, worauf die eingelegten Lampreten ganz kurz einkochen müſſen.

1) Lampreten machen ein Hauptesſen, ohngeachtet ſie ziemlich hart zu verdauen ſind. Ihr angenehmer Geſchmack aber verurſacht, daß ſie ſo gern gegeſſen werden.

2) Sie werden auch ſo zugerichtet, daß man mit einer Spicknadel ihnen die Ohrenlöcher durchſteche, das herauslaufende Blut auffange, die

Lampreten mit ſiedend heißem Salzwaſſer, worinn etwas Eßig zugleich iſt, begieße, und ſie wohl abreibe, den weißen Rückgradsfaden aber herausnehme, und ſie mit gutem Weine, nebſt dem aufgefangenen Blute, auch Salz, Ingwer, Pfeffer, Muskatenblumen und Zimmt, ingleichen einem Stück Butter kochen laſſe, beym Anrichten aber dieſe Brühe überher gieße.

39) Sprotten.

Man bringt uns dieſe Art geräucherter Sardellen aus England. Sie ſind eine Gaſtſpeiſe, die man gemeiniglich auf dem Roſte bratet, und währendem Röſten mit Butter beſtreichet. Man ißt ſie auch wohl roh. Je älter ſie bey uns werden, deſto mehr werden ſie abſchmeckend.

40) Sardellen.

Außerdem daß man vielen Speiſen und Brühen mit dieſen Fiſchen einen piquanten Geſchmack zu verſchaffen weiß, ſo wird der bekannte Sardellenſallat als eine Hauptſpeiſe davon bereitet. Ihr Salz zieht man durch Einwäſſern in halb Milch und halb Waſſer, oder wohl gar in Wein aus. Man zerſchneidet ſie der Länge nach, und zieht das Fleiſch ab von den Gräten, worauf ſie mit Weineßig, Provenceröl, Pfeffer, Kapern und fein geſchnittenen Zitronſcheiben zugerichtet werden.

1) Man kann vielmals, wenn man kein Kenner iſt, in Speiſehäuſern mit Heringen hintergangen werden, und ſie in dem vermeynten Sardellenſallat als Sardellen eſſen, wenn ſie darzu vorbereitet worden.

2) Gute

2) Gute und unverdorbene Sardellen ſind hart, auswendig weiß, inwendig röthlicht.

41) Karauſchen und Giebeln.

Dieſe beyderley Fiſcharten werden hier zuſammen geſetzet, weil man ſie in der Küche auf einerley Art zurichtet. Ihre Zurichtungen aber ſind folgende.

1) Will man ſie als Salzfiſch kochen, ſo verfähret man mit ihnen wie mit den Karpfen; ſie werden auch zuweilen, wenn ein Karpfen nicht zureichen wollte, in einem Keſſel mit dem Karpfen zugleich gekochet, und in einer und eben derſelben Schüſſel aufgegeben. Es müſſen aber Karauſchen und Giebeln in ihrer möglichſten Größe ſeyn. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß dieſe Fiſche, aus dem Salz gekochet, wie alle dergleichen, nicht geſchuppet werden.

2) Karauſchen und Giebeln werden ferner mit einer Peterſilien- oder grünen Butterbrühe gemachet. Ihre Vorbereitung dazu iſt, daß ſie nach ausgenommenem Eingeweide, auf beyden Seiten fein gekerbet, und wenn ſie von den größten ſind, in zwey, drey oder mehr Theile queer durchgeſchnitten werden. Ihre Zubereitung mit der grünen Brühe iſt derjenigen völlig gleich, die von den Hechten Nr. 8 geleſen wird.

3) Karauſchen und Giebeln mit Dill muß man erſt in Waſſer und mäßigem Salze halb gahr gekochet haben, um ſodann recht vielen grünen, ſehr fein geſchärbten Dill, ſüße Sahne, Butter und Muskatenblumen, zuletzt aber ſo viel gequerlete Eyerdotter anzuthun, als hinreichend ſind, die Brühe recht ſemiſch zu machen. Auf ſolche Art gekochet ißt man dieſe Fiſche faſt überall am lieb-

ſten, und es ſchmecket dieſes Gericht ſo wohl warm, als kalt gleich gut. Hat man keinen grünen Dill, ſo muß man Peterſilie nehmen.

4) Eben dieſe Fiſche werden auch mit Aepfeln bereitet. Man ſchälet die Aepfel, ſchneidet dünne Scheiben, thut ſie in einen Schmoltopf mit Wein, Butter, Korinthen, Zimmt und Zucker, leget die in Waſſer und Salz gekochten Fiſche, ohne ihre Salzbrühe, in die Schüſſel, und gießt die Aepfel überher: ſo daß nun Fiſche und Aepfel noch etwas über Kohlen zuſammen ſchwitzen. Wäre die Aepfelbrühe zu dünne geweſen, ſo müßte man ſolche noch in dem Schmoltopfe mit Mehl ſemiſch gemachet haben. Nämlich es wird ein Löffel voll Mehl, oder etwas mehr, in Wein klein gerühret, und ſodann mit der übrigen Brühe vereiniget.

5) Noch nimmt man eine Kümmelbrühe zu dieſen Fiſchen. Man kochet die Fiſche in mäßigem Salze, ſetzet in einem Tiegel Biereſſig, Kümmel, Butter und Muskatenblumen auf, rühret einige Eyerdotter hinzu, und gießt dieſe Brühe über die zuvor in die Schüſſel trocken eingelegt geweſenen Fiſche. Der Kümmel kann etwas angeſtoßen, oder, wie mans in der Küche nennt, angekrackt geweſen, die Brühe aber mit etwas Honig oder Zucker verſüßet ſeyn. Man ſetzet die mit der Kümmelbrühe vereinigten Fiſche noch etwas auf Kohlen, um von der Brühe durchzogen zu werden.

6) Auch iſt es nicht ungebräuchlich, dieſe Fiſche mit einer Holländiſchen Sauce zu bereiten. Man verfährt damit wie Nr. 11. angewieſen iſt.

7) Sehr oft werden Karauſchen und Giebeln als Bratfiſche nach Nr. 12. bereitet. In dieſer Zurichtung, wie auch mit der Dillbrühe, inglei-

chen

chen mit der grünen Butterbrühe, ſind ſie eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe, in den andern Bereitungsarten Mittelſpeiſe, in der Kümmelbrühe aber Familienſpeiſe.

42) Schmerlen.

Wenn die Schmerlen noch leben, beſprengt man ſie, um blau zu werden, mit Weineſſig, und ſiedet ſie mit Waſſer und Salze. Der vom Feuer gehobene Keſſel wird etwas verdecket, die Schmerlen bald wieder herausgenommen, und ihre Schüſſel gleichfalls mit einer Stürze bedecket.

1) Schmerlen werden nicht ausgenommen; ſie müſſen nicht kochen, ſondern nur ſieden, damit ſie nicht vermüſen.

2) Es ſind aber die Schmerlen eine Gaſtſpeiſe, die theils kalt, theils warm mit Weineſſig oder mit Butterbrod verſpeiſet werden.

43) Gründling.

Dieſer Fiſch wird, wenn er lebendig iſt, wie die Schmerlen gebläuet und geſotten. Er muß aber ausgenommen werden.

1) Gründlinge können auch wie die Graſehechte gebacken werden. Siehe Nr. 14.

2) Es werden aber die Gründlinge mit unter die Gaſtſpeiſen gerechnet.

44) Güſter, Plötze, Rothauge.

Dieſe Fiſche ſtehen nur in geringem Werthe, und man kochet ſie gemeiniglich nur aus dem Salze. In fiſchreichen Gegenden können ſie nichts mehr als

Familienſpeiſe ſeyn. Wenn ſie aber in ihrer rechten Größe als Bratfiſche können zu Tiſche kommen, ſo hat man doch noch eine Mittelſpeiſe an ihnen. Auch kochet man ſie in einer ſauren Brühe. Siehe Nr. 9.

45) Aal.

Zur Vorbereitung des Aales gehöret, daß ſeine Haut mit Salz gut abgerieben, und vom Schleime befreyet werde. Man nimmt ihn aus, zerſtücket ihn, bringt ihn mit vielem Salze, einer Hand voll Salbey, und etwas ganzem Pfeffer aufs Feuer. Von ſeinem Eingeweide wird nichts als die Leber beybehalten und mit gekochet.

1) Der Aal wird nicht geriſſen, ſondern nur in ſeine runde Stücke zerſchnitten. Iſt er aber ſehr groß, ſo wird nur der Kopf von einander geſpalten.

2) Zu dem Aal kömmt eine Tunke von ſcharfem Weineßig, zerſtoßenem Pfeffer, und klein geſchärbter Peterſilie, und er iſt eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe. Die ganz kleinen Aale ſchmecken nicht, und gehören nur auf den Geſindetiſch.

46) Quappe, Aalraupe.

Wenn die Quappen groß ſind, ſo werden ſie nur aufgeriſſen, ſonſt aber nach dem Ausnehmen gelaſſen wie ſie ſind, und in runde Stücken zerſchnitten. Man kochet ſie als Salzfiſch, mit einer grünen Butterbrühe, mit Märkiſchen Rüben, mit einer ſauren Brühe, auch mit einer Kümmelbrühe. Man vergleiche hiemit Nr. 1, 2, 8, 9, 41.

1) Die Quappen, wenn ſie recht groß ſind, werden als Mittelſpeiſe, die kleinen aber nur als gemeine Speiſe angeſehen.

2) Die Quappenleber, die an Größe alle Fiſchlebern übertrifft, wird als ein herrlicher Leckerbiſſen von delicaten Mäulern geachtet.

47) Schley.

Man kochet den Schley aus dem Salze mit Märkiſchen Rüben, Peterſilienbrühe, und auch einer ſauren Brühe. Man ſehe nach Nr. 1, 2, 8, 9. Auch kochet man den Schley mit der Dillbrühe, die bey den Karauſchen Nr. 41 angegeben iſt.

1) Iſt der Schley groß, ſo gehöret er unter die Mittelſpeiſen.

2) Wenn er als ein Bratfiſch behandelt wird, ſo thut man in den Bauch deſſelben Salbey, oder Salbey und Mayeran zugleich, wie ſchon oben iſt geſaget worden.

48) Stinz.

Der Stinz wird aus dem Salze mit Merrettich, mit einer ſauren Brühe, auch mit einer Kümmelbrühe gekochet. Siehe Nr. 1, 7, 9, 41.

1) Der Stinz aus dem Salze bekömmt keinen Zuſatz von Gewürz oder Butter, und das erſte Waſſer, womit er angeſotten iſt, muß weggegoſſen werden; welches bey den übrigen Bereitungsarten gleichfalls zu beobachten iſt. Er muß lange kochen, weil er mit Haut und Haaren, ſo zu ſagen, gegeſſen wird. Doch nehmen ſich einige die Mühe, die Köpfe auf dem Teller bey Tiſche abzuſondern. In der Küche hat man das Merkmal des gahr gewordenen Stinzen hieran, daß man mit der Kelle ein Fiſchlein gegen die Wand wirft; bleibt es daran kleben, ſo iſt der Stinz recht.

2) Je

2) Je friſcher der Stinz aus dem Waſſer zu haben iſt, deſto beſſer iſt er. Wenn er das Neue vom Jahre iſt, ſo hat man daran eine Mittelſpeiſe, außerdem aber nur Familienſpeiſe.

3) Dieſer Fiſch iſt ſchwer zu verdauen, man ſoll ihn daher weder oft noch zu viel auf einmal eſſen.

49) Hering.

Von dem gewöhnlichſten Eſſen des rohen Herings iſt hier nichts zu ſagen. Man pfleget ihn aber auch zu kochen und zu braten.

1) Wenn der Hering gekochet und gebraten werden ſoll, ſo muß er erſt ausgewäſſert und ſo viel möglich dadurch das Salz ausgezogen werden. Doch muß man verhüten, daß er nicht waſſerfaul ſchmecke. Nach dem Auswäſſern trocknet man ihn an der Luft, oder auch wohl im Küchenrauche. In dieſem Zuſtande wird er mit Märkiſchen Rüben gekochet. Dieſe kochen für ſich allein, nachdem ſie klein geſchnitten worden. Siehe Nr. 2. Der in Stücken zerſchnittene Hering wird, wenn die Rüben gahr ſind, hinzugeleget, um mit den Rüben noch einen kleinen Sud zu thun.

2) Eben der ſo getrocknete Hering wird auf dem Roſte über Kohlen gelinde gebraten, oder geröſtet, nachdem er mit einem Papiere umwickelt worden. Man ißt ihn mit allerley Vorkoſten, beſonders mit Milchkohl, auch mit ſaurem Kohl. Er wird ganz und unzerſtücket über die Vorkoſten in der Schüſſel hingelegt. Er iſt ſodann eine Gaſtſpeiſe.

3) Eben

3) Eben dieſer getrocknete Hering kann als ein geſchwinde marinirter Fiſch eben ſo, als bey den Forellen Nr. 29. geſagt iſt, bereitet werden. Man hat des Abends daran eine ſehr angenehme Gaſtſpeiſe.

50) Schollen.

Die Schollen werden mit kaltem Waſſer beygeſetzet und ganz gelinde geſotten, daß das Waſſer nicht recht zum Aufwallen kömmt. Haben ſie aber ſo lange allmälig geſotten, daß ihr Waſſer mit Schaum beleget iſt, ſo werden in einem Keſſel gehackte Bollen gekochet, die Schollen aber ſo behende dazu geleget, daß ſie nicht zerbrochen werden. Man thut hinzu Muskatenblumen, zerſtoßenen Ingwer, Butter und geriebene Semmel, damit die Brühe ſemiſch werde. Einige ſchütten auch wohl zuletzt fein gehackte Peterſilie dazu, wenn ſie die Bollen weggelaſſen haben.

1) Die Schollen müſſen vor dem Kochen zwey Tage lang in Waſſer, welches drey- bis viermal des Tages ab- und neues zuzugießen iſt, eingeweichet werden; ſonſt man ſie gar nicht weich kochen kann.

2) Auch mit grünen Erbſen werden die Schollen gekochet. Man ſetzet die jungen grünen Erbſen mit Waſſer auf, und würzet ſie, wenn ſie meiſt gahr ſind, mit Butter, Muskatenblumen, gehackter Peterſilie und geriebener Semmel. Die vorhin beſonders geſottenen Schollen werden zu dieſen Erbſen hinzugeleget, daß ſie darinn ein Paarmal aufkochen müſſen.

3) Sind die Schollen noch das Neue vom Jahre, ſo werden ſie für Gaſtſpeiſe, ſonſt aber nur für Mittelſpeiſe gehalten.

51) Klippfiſch.

Wenn der Klippfiſch gehörig ausgewäſſert worden, ſo wird ſeine Haut geſchuppet, und hierauf reine abgewaſchen. Man bereitet ihn auf mancherley Art, am gewöhnlichſten aber wie die Schollen, mit Zwiebeln, mit fein gehackter Peterſilie und mit jungen grünen Erbſen, und gehet hiermit eben ſo zu Werke, als vorhin bey den Schollen geſaget worden.

1) Der Klippfiſch wird in mäßige Stücke zerſchnitten, und ſchon vier und zwanzig Stunden vor dem Gebrauche in Waſſer geleget, welches einigemal mit friſchem abzuwechſeln iſt, und zwey Stunden vor der Mahlzeit mit kaltem Waſſer zum Feuer gebracht. Man kochet ihn ſo langſam, daß man kaum ſehen kann, daß ſich das Waſſer beweget. Auf dieſe Weiſe wird er recht weich und mürbe werden.

2) Iſt der Klippfiſch das Neue vom Jahre, ſo wird er auch als Gaſtſpeiſe, ſonſt aber nur als Mittelſpeiſe geachtet. Wenn man ihn aber mit einigen beſondern Saucen zu Tiſche bringt, ſo iſt er immer noch Gaſtſpeiſe. Dergleichen Saucen aber ſind, braune Butter und Moſtrich daneben, braune Butter mit gehackter Peterſilie, eine aufgezogene Butterſauce, und braune über den Fiſch in der Schüſſel hergegoſſene Butter; bey welcher letztern man noch hart gekochte, und denn mit dem Weißen und Gelben klein gehackte Eyer überher ſtreuet.

52) Stockfiſch.

Der Stockfiſch wird mit einem Hammer oder Keule erſt tüchtig geklopfet, hierauf aber wie der Klippfiſch

fiſch ganz gelinde gekochet. Gemeiniglich wird er mit den vorerwähnten Saucen des Klippfiſches gegeſſen, und iſt in geringerer Achtung als der Klippfiſch. Doch werden die Stockfiſchpaſteten auf vornehmen Tafeln ſehr geſchätzet.

53) Krebſe.

Die gemeinſte Art Krebſe zu kochen iſt dieſe, daß man ſie mit kaltem Waſſer in einem Keſſel aufſetze, Salz darauf ſtreue, wenn ſie aber meiſt gahr ſind, gehackte Peterſilie, Kümmel und Butter hinzuthue. Oder man kochet ſie nur allein aus dem Salze, und leget ſie trocken in die Schüſſel, um ſolchergeſtalt, gemeiniglich aber mit Butterbrodte gegeſſen zu werden.

1) Ausgebrochene Krebſe werden entweder mit grünen Erbſen, oder mit einer Peterſilienbrühe gekochet. Man kochet, wie vorgedacht, die Krebſe aus dem Salze, läßt ſie erkalten, um das Ausbrechen derſelben verrichten zu können. Die Schwänze werden an den Seiten losgeſchnitten, ausgemachet, die Rückenſchale abgenommen und weggeworfen, die Scheeren aber an den Seiten nur allein losgeſchnitten und an dem Leibe gelaſſen. Ueber dieſe ausgebrochenen Krebſe kommen entweder die jungen gahr gekochten grünen Erbſen, wie deren Bereitung zuvor bey den Schollen beſchrieben iſt, oder man bereitet eine Peterſilienbrühe, wenn Butter, Muskatenblumen, etwas Milch und angequerlete Eyerdotter zuſammen gethan, und die ausgebrochenen Krebſe hineingeleget worden, daß ſie in dieſer Brühe noch etwas mit aufſieden. Auch kann man die ausgebrochenen Krebſe in die Erbſen legen, um damit einen Sud zu thun; wenn man nicht lieber dieſelbigen

nur allein über die Krebſe in der Schüſſel hergieſſen will.

2) Man pfleget ſie aber auch noch wohlſchmeckender zu machen, wenn man ſie in einem verdeckten Tiegel mit Salz ohne zugegoſſenes Waſſer, über gelindem Kohlfeuer zwingt, ihre eigene innerliche Feuchtigkeiten von ſich zu geben. Hierauf werden ſie mit angelegter Butter, gehackter Peterſilie und Kümmel über größerm Feuer geſotten. Einige laſſen auch Peterſilie und Kümmel weg, und gießen Wein und Zitronſaft dazu.

3) Die Krebſe ſind überall eine Gaſtſpeiſe, ſo lange ſie gut bey Leibe ſind.

4) Wenn man Krebſe im Keller ſtehen hat, ſo pfleget man ſie zu mäſten. Dieſes geſchieht entweder mit etwas angekochten Mohrrüben, oder ſüßer Milch, oder mit Bier, worinn Eyer zerquerlet ſind, oder mit Sahne, wovon nur immer wenig den Krebſen aufgegoſſen wird. Man muß aber die ſo gemäſteten Krebſe einige Stunden vor dem Kochen in friſchem und abgewechſeltem Waſſer ſtehen laſſen, daß alle Säure von ihren Schalen komme. Auch muß man genau nachſehen, daß keine todte Krebſe mit gekochet werden.

54) Auſtern.

Die Auſtern werden lieber roh von denen gegeſſen, die einen ſchwachen Magen haben, und die gebratenen nicht gut verdauen können. Die gebratenen aber ſchmecken weit lieblicher, und man geht damit ſo um, daß die Auſtern mit einem Meſſer aufgeſtochen, in ihren Schalen aber auf einem Roſte über Kohlen gebraten, Zitronſaft hineingetröpfelt, geriebene Semmel aber oben aufgeſtreuet werde.

Sieben=

Siebentes Kapitel.

Braten.

Die Leſerinnen müſſen alles dasjenige, was in den vorhergehenden Kapiteln von den Braten, in Anſehung ihres verſchiedenen Werthes, Güte und Vorbereitung, bereits geſaget worden, wiſſen oder ſich daraus bekannt gemachet haben, und hier keine Wiederholung deſſelben erwarten. Nur wegen des Bratenholzes, wie man das zum Braten gebräuchliche Brennholz nennt, iſt noch zu erinnern, daß man immer wohl getrocknetes in Vorrath haben ſolle. Denn mit grünem oder naſſem Holze Braten machen zu wollen, iſt theils zu mühſam, theils den Braten ſelbſt öfters nachtheilig; weil der Dampf oder Schmauch des grünen Holzes leicht den Geſchmack des Bratens verderben kann. Viele Küchen ſind von der nicht wohl zu ändernden Beſchaffenheit, daß, wenn die Küchenthüre nur aufgemachet wird, der Rauch auf oder gegen die Speiſen getrieben wird. Ein gleiches geſchieht, wenn ſich das Wetter ändern will, oder draußen Sturm und Regen iſt, daß der Schorſtein nicht zieht, und aller Rauch in den untern Gegenden der Küche ſtehen bleibt. Nicht zu gedenken, daß der Gebrauch des grünen Holzes unökonomiſch iſt, und auf eine Holzverſchwendung hinausläuft. So kann man auch das Feuer des grünen Holzes nicht, wie es nöthig iſt, recht regieren, und ſein Zeitmaas zur Bereitung der Speiſen damit halten oder treffen. Anfänglich giebt es wenig oder gar keine Hitze; zuletzt iſt dieſe da, dann aber nimmt ſie wieder ab, wenn neues Holz zuzulegen iſt; welcher Wechſel der Hitze der Güte

eines Bratens leicht ſchaden kann, da es eine Hauptregel bleiben muß, die Hitze des Feuers allmählig erſt zu ſteigern, und von geringern Graden zu höhern fortzugehen. Der Braten taugt nichts, wenn er gleich im Anfange zu viel Feuer gehabt. Aber er kann auch noch in der Mitte ſeines Bratens verderben, wenn hier die Hitze zu übermäßig geworden iſt. Die Hitze des trocknen Holzes kann man nur allein in ſeiner völligen Gewalt haben.

Die Holzarten aber können nicht überall in unſrer Willkühr ſeyn, da man ſie nehmen muß, wie ſie unſers Orts zu finden ſind. Kann man aber die Wahl haben, ſo zieht man Laubholz dem Nadelholze vor. Denn obgleich das letztere, wenn es trocken iſt, zu Erhaltung eines hellen Feuers vortrefflich dienet: ſo kann es doch, nach Beſchaffenheit der Küche und der Feuermauer, oder des Schorſteins, dem Braten einen ſo genannten blakerichten Geſchmack zuziehen, wenn der Rauch von einem Zuge auf den Braten geführet wird. Ellern- und Birkenholz hat man am liebſten auf dem Heerde, ſodann aber Büchenholz. Das Eichenholz iſt nicht recht ſchicklich, eine helle Flammé, wenns erfordert wird, zu geben; ob es ſchon, niedergebrannt und in Kohlen verwandelt, eine ſehr ſtarke Hitze machet. So iſt auch dieſes Holz ſehr gefährlich, weil es im Brennen ſehr umher ſpringt, und hiedurch gar leicht in Pfannen oder Tiegeln über Kohlen ſtehendes Fett entzünden und in Flamme verwandeln kann. Das Eichenholz ſollte dieſerhalb nie auf den Feuerheerd, ſondern nur allein in den Kachelofen kommen.

Endlich muß auch mit dem Bratenholze ſehr behutſam überhaupt umgegangen werden, daß davon kein Brand in die Bratpfanne fallen, die darinn befindliche Butter oder Fett ergreifen, und den fetten

Gänſe-

Gänſe- oder Schweinebraten auch in Flamme ſetzen könne. Bey Spießbraten, weil ſie doch ungleich beſſer ſchmeckend, auch geſünder als die Ofenbraten ſind, muß man den Aufwand des Holzes ſich ſchon gefallen laſſen, und um die Gefahr einer Feuersbrunſt zu vermeiden, das Holz deſto weiter von der Bratpfanne und dem Braten entfernen. Man erſparet Holz, wenn man es nahe zum Braten leget. Wenn es aber in einer gewiſſen Entfernung Hitze geben ſoll, ſo wird offenbar mehr Holz erfordert. Aber man hat hiebey deſto mehr Sicherheit.

1) Taubenbraten.

Es iſt ſchon oben geſaget worden, wie das Geflügel vorzubereiten und zu zäumen iſt. Die Tauben werden gefüllet, in ihren Leib etwas Mayeran geſtecket, am Spieße mit Salz beſtreuet, und fleißig am Spieße mit Butter begoſſen.

1) Die wilden Tauben werden eben nicht gefüllt, aber geſpickt; wiewohl das letztere zuweilen mit zahmen Tauben auch wohl geſchieht, um ſie als wilde vorzuſtellen.

2) Man kann auch in der Eil Taubenbraten in einem Tiegel machen, welchen man wohl verdeckt, nachdem Butter eingeleget worden. Man muß ſie umkehren, daß beyde Seiten braun werden. Sie braten recht gut, und man kann auch einen Schmoltopf oder eine Caſſerolle dazu nehmen.

2) Hühnerbraten.

Da die alten Hühner zu Suppen oder Potagen am beſten ſind, ſo bratet man nur die jungen. Man ſteckt ihnen grüne Peterſilie und Mayeran in den

Bauch, und begießt ſie fleißig mit Butter. Sie können auch, wie die Tauben, in einem Tiegel oder einem Schmoltopfe gebraten werden.

1) Wenn man die jungen Hühner weiß oder blaßgelb braten will, ſo werden ſie einzeln an einen Spieß geſteckt, über Kohlen gehalten und mit Butter beſtrichen, daß ſie etwas anlaufen müſſen; man trocknet ſie hierauf wieder ab, da man ſie denn, wenn man ſie geſpicket haben will, erkalten läßt, und hierauf mit recht weißem Specke ſo ſpicket, daß Ordnung in den Reihen gehalten werde. Sodann ſteckt man die Hühner wieder an den Spieß, und begießt ſie mit zerlaſſener, aber nicht brauner Butter. Mit den Kapaunen wird vornehmlich ſo verfahren, welche man aber auch in einem Schmoltopfe braten kann.

2) Junge Hühner ſo wohl als Kapaunen werden auch mit Sardellen oder gewäſſertem Heringe durchzogen. Es geſchieht mit der Spicknadel, und die Sardellen oder Hering müſſen in Striemeln, wie das Spickſpeck, länglicht geſchnitten werden. Die Heringsmilch wird zerhackt, und unter die Butter in der Pfanne gemengt, womit die Hühner oder Kapaunen begoſſen werden.

3) Kalekuten.

Die jungen und halbgewachſenen Truthühner werden ſauber geſpicket, und wie zuvor von den Hühnern und Kapaunen geſaget worden, weiß oder gelblicht gebraten, auch wohl Papier gegengeſtecket, daß ſie von der Hitze nicht braun werden. Die alten Truthühner werden eben ſo gebraten.

1) Wenn die Kalekuten nicht geſpicket werden, welches jedennoch die gewöhnlichſte Weiſe iſt, ſo

ſtecket

ſtecket man ſie an den Spieß, trocknet ſie am Feuer, und beſtreichet ſie erſt, wenn ſie angetrocknet ſind, mit kalter Butter, worauf ſie äußerſt gelinde fort braten, und immer ſo beſtrichen werden müſſen. Man bindet ein mit Butter beſtrichenes Papier, wenn ſie genugſame Farbe haben, herum, und beſtreichet ſie ferner mit Butter, bis ſie gahr und mürbe genug gebraten ſind.

2) Wie die Truthühner zum Braten gefüllet werden müſſen, iſt Kap. 4. Nr. 10. hinlänglich geſaget worden.

4) Enten und Gänſe.

Enten und Gänſe werden nicht geſpicket; es wird ihnen aber Beyfuß nebſt Aepfeln eingeſtecket, um mit zu braten.

1) **Getrockneter Beyfuß** muß von ſeinen Blättern entlediget ſeyn. Man pflücket ihn ab, ehe er aufgetrocknet wird. Die Blüthknoſpen werden allein dran gelaſſen. Er muß daher eingeſammelt werden, ehe ſie aufbrechen. Bevor aber der Beyfuß in den Braten geſtecket wird, muß er in Waſſer abgeſotten werden, weil er ſonſt nicht weich und recht eßbar wird.

2) Es iſt zwar willkührlich, Aepfel in den Braten zu ſtecken, von welcher Art ſie ſind; allein kein Apfel ſchmecket in und mit dem Gänſebraten ſo gut als der Borsdorfer, welcher auch dem Fleiſche einen angenehmen Geſchmack mittheilet.

3) **Wilde Enten und Gänſe** werden geſpicket. Erſtere ſchmecken meiſtens nach Fiſchen, weshalb man ihnen einige Zwiebeln, oder noch beſſer, Hering einſtecket.

5) Rebhühner und Faſanen.

Dieſes Geflügel wird im Braten völlig wie die Kapaunen behandelt; das größere wilde Geflügel aber wie die Kalekuten, oder wenigſtens nur in geringer Veränderung.

6) Schnepfen.

Die Schnepfen werden theils geſpicket, theils nicht geſpicket, das Eingeweide aber nicht ausgenommen. In Butter geröſtete Semmelſchnitten werden in der Bratpfanne unter ihnen geleget, damit ihr Saft darauf auströpfeln könne. Dieſe Semmelſchnitten werden beym Anrichten um die Schnepfen in der Schüſſel hergeleget.

7) Krammetsvögel.

Dieſes Geflügel wird gleichfalls nicht ausgenommen und ungeſpickt gelaſſen. Man muß ſie eben ſo fleißig als die Schnepfen mit Butter begießen, auch ihnen ebenfalls Semmelſchnitten währenden Bratens unterlegen. Einige braten die Krammetsvögel nicht am Spieße, ſondern nur auf dem Roſte über Kohlen. Man hält eigene kleine Spießchen für dieſe Vögel, die allenfalls auch von Holze ſeyn können, und an dem großen Bratſpieße befeſtiget werden, um mittelſt deſſelben durch den Bratenwender umgedrehet zu werden. Sehr ſchön ſchmecken die Vögel, wenn ſie im Braten mit geſtoßenen Wacholderbeeren überſtreuet werden.

8) Lerchen.

Die Lerchen werden eben wie die Krammetsvögel gebraten. Man muß ſehr darauf ſehen, daß dieſe und

noch

noch kleinere zu bratende Vögel nicht zu ſehr mit Feuer angegriffen werden.

9) Kälberbraten.

Der Kälberbraten wird nicht geſpicket. Doch nehmen ſich einige auch wohl die Mühe ihn zu ſpicken. Man gießt Bier zu der Butter in der Pfanne, um den Braten damit zu begießen. Will man Landwein nehmen, ſo ſchmecket derſelbe deſto beſſer.

10) Hammelbraten.

Man ſticht in den Hammelbraten Schalotten, auch Salbeyſtängel, wovon der Braten den angenehmſten Geſchmack erhält.

1) Im Fall man keine Schalotten haben könnte, muß Knoblauch eingeſtecket werden.

2) Man ſaget es nicht, wie es auch bey vielen andern Speiſen geſchehen, daß dieſer und andre Braten beym Anſtecken an den Spieß geſalzen werde, da es ſich von ſelbſt verſteht.

3) Der Lammsbraten wird auch mit Schalotten oder Knoblauch geſpicket, und erhält zugleich ein Gefüllſel von geriebener Semmel, Butter, Muskatenblumen und Eyerdottern.

4) Man pfleget zu dem Hammelbraten gemeiniglich eine beſondre Sauce aufzuſetzen, die aus klein gehackten Zwiebeln, Weineſſig, etwas Zucker und Butter zuſammen geſchwitzet iſt. Auch iſt es dem guten Geſchmacke gar nicht entgegen, wenn zu der Brühe ſchon in der Pfanne Eſſig gethan, und der Braten damit begoſſen wird. Wie denn auch der Schöpſenbraten wohl ſchmecket, wenn er eine Nacht in Eſſig gelegen hat. Das Klopfen des Hammelbratens iſt nicht zu vergeſſen.

11) Schweinebraten.

Außer dem Salze wird zum Schweinebraten kein ander Gewürz als einige Salbeyſtängel genommen. Wenn der Schweinebraten von keinem Speckſchweine iſt, als wovon man nur die ſo genannten Schellribben hat, und dies die Seiten ſind: ſo muß man die Haut mit dem Meſſer, von Diſtanz zu Diſtanz, ſchlängelicht aufſchneiden. Unter allen Braten verträgt der Schweinebraten noch den Ofen am beſten, wiewohl ein Schweinebraten am Spieße immer noch beſſer ſchmeckt.

12) Rindsbraten.

Aus dem Hinterviertel wird ein recht großes Stück Fleiſch tüchtig geklopfet, an den Spieß geſtecket, und recht fleißig begoſſen.

1) Dieſer Rindsbraten ſchmecket beſſer, wenn er nach dem Klopfen mit Salz eingeſprenget, nach einigen Stunden Eſſig aufgetröpfelt, und in Scheiben geſchnittene Zwiebeln darüber geleget werden, welches alles den Abend zuvor geſchehen muß, damit das Fleiſch die Nacht hindurch ſo liegen bleibe.

2) Wenn der Braten nicht hart werden ſoll, ſo muß die erſte Hitze nur ganz gelinde ſeyn. Einige ziehen auch eine Rinde über dieſen Braten, wenn ſie, nach jedesmaligem Begießen mit Butter, Mehl aufſtreuen. Doch muß man die Rinde nicht zu dicke machen.

13) Haſen.

Vom Haſen wird nur der Rücken und Hintertheil gebraten. Wenn er abgezogen und etwas ausgewäſſert iſt, ſo wird er ſauber geſpicket, vorne durch den hohlen Leib, auch hinten durch die zwey Viertel geſpeilet,

ſpeilet, und währenden gelinden Bratens fleißig mit brauner Butter begoſſen.

1) Wenn dem Haſen das Fell abgezogen worden, ſo hat er über dem Fleiſche noch eine Haut, die ihm vor dem Spicken auch noch abgezogen wird. Dieſe Haut kann nicht wie das Fell ganz herunter gebracht, ſondern nur immer fleckweiſe mit dem Meſſer abgenommen werden. Wenn man nämlich mit der Schärfe des Meſſers den Anfang der Haut oder eines Theils derſelben vom Fleiſche aufgehoben, ſo wird der Daum gegengeſetzet, und der Anfang des Fells, zwiſchen Meſſer und Daum, feſtgehalten und fortgezogen, ſo weit es halten will. Reißt es ab, ſo fängt man die Operation von neuem an, und dieſes heißt den Haſen häuteln.

2) Die Sprünge oder Hinterfüße müſſen nicht abgehauen oder verſtümmelt, ſondern ganz gelaſſen werden. Der Untertheil dieſer Hinterfüße, oder die Pfoten, behalten ihr rauches Fell, welches zur Zierde des Bratens dienen muß. Man wickelt deswegen Papier umher; damit das Feuer die Haare am Bratſpieße nicht abſenge oder ſchwarz mache.

3) Kopf, Hals, Vorderfüße, Ribben des Vordertheils, wovon die Hälfte, der Queere nach, etwa nur am Rücken des Haſen bleiben, Lunge, Herz und Leber kommen nicht zum Braten, und werden unter dem allgemeinen Namen Haſenklein begriffen, und beſonders gekochet. Die Nieren allein werden an dem Braten gelaſſen.

4) Wenn man den Haſen währenden Bratens mit ſüßer Sahne begießt, ſo wird er davon ſehr mürbe und ſaftig. Es muß aber dieſes bald zu Anfange ſeines Bratens, und nicht zuletzt geſchehen. Außer dem, daß der zu ſpäte Gebrauch der Sahne die

die geſuchte Wirkung nicht mehr haben könnte, ſo würde es Unzierde, wo nicht den Unwiſſenden gar Ekel erregen, wenn von der zu ſpäte aufgegoſſenen Sahne beym Anrichten hin und wieder etwas Weißes über und an dem Braten hervorſcheinen ſollte. Einige betröpfeln auch wohl den Braten am Spieße mit Zitronſaft, es muß aber nicht zugleich mit der Sahne geſchehen, weil dieſe dadurch käſicht werden könnte.

5) Beym Häuteln des Haſen muß man nicht vergeſſen, ihm das Schloß hinten entzwey zu ſchneiden, damit das Weidloch recht gereiniget werden könne. Ohne dieſe Vorſicht würde den anliegenden Theilen des Fleiſches durchs Braten ein ſehr übler Geſchmack zugezogen werden.

6) Beym Anrichten des Haſen auf der Schüſſel wird die Butter aus der Bratpfanne dazu gegoſſen, oder ſelbige in einem beſondern Gefäße aufgeſetzet.

7) Sehr gebräuchlich iſt es, gebratenen Haſen mit ſaurem Kohle zu eſſen. Es iſt bekannt, daß der für ſich beſonders gekochte Kohl in einer Schüſſel angerichtet, und der Haſe darüber geleget werde. Noch gebräuchlicher und auch für manchen Mittelmann ökonomiſcher iſt es wohl, daß der gebratene Haſe am erſten Tage allein, an einem der folgenden Tage aber der übergebliebene Theil des Haſenbratens mit ſaurem Kohle gegeſſen werde. Man leget den Reſt des Bratens entweder in die Schüſſel, und ſchüttet den heißen Kohl darüber, oder man hauet den Reſt durch, und läßt ihn in einem Tiegel oder Schmoltopfe mit dem Kohle ein wenig durchkochen.

8) Auch iſt es gewöhnlich, daß die von der erſten Mahlzeit übrig gebliebenen Hinterviertel eines Haſenbratens auf dem Roſte zu einer folgenden Mahl-

Mahlzeit gebraten werden. Man kerbet ſie mit dem Meſſer ein, beſtreichet ſie mit Butter, und beſtreuet ſie mit zerſtoßenen Wacholderbeeren, ſo wie man es mit den Gänſe- und Kalekutenkeulen, die von den Braten übrig gelaſſen worden, zu machen pfleget; nur daß dieſe Keulen nicht mit Wachholdern, ſondern mit zerſtoßenem Pfeffer und geriebener Semmel beſtreuet werden.

9) Wenn von dem Haſenbraten nicht viel Fleiſch bey der erſten Mahlzeit übrig bleiben können, ſo zerhauet man es, und nimmt es mit unter das ſo genannte Haſenklein. Dieſes Haſenklein aber wird gemeiniglich auf mehr als eine Weiſe gekocht.

10) Haſenklein mit einer Mußbrühe. Wenn erſteres weich gekochet worden, ſo wird in einem groſſen geräumigen Tiegel Pflaumen- oder Kirſchmuß mit einem Theil der Fleiſchbrühe, Butter, Landwein, oder Weineſſig und Zucker, fein geſchnittener Zitronſchale und Lorbeerblättern aufgeſetzet, und das Haſenklein hinzugethan, daß es von der Mußbrühe durchzogen werde. Beym Anrichten wird zerſtoßener Zimmt überher geſtreuet.

11) Haſenklein als ein Ragout wird alſo gemachet. Das Haſenklein wird faſt gahr gekochet, hierauf aber von der Fleiſchbrühe in einen Tiegel gegoſſen, hiemit aber fein zerſchnittener Speck, braun Mehl, Weineſſig, ein wenig Zucker, Nelken und Zimmt aufgeſotten, und das Haſenklein in dieſer Brühe vollends gahr geſtofet.

12) Eben dieſes Haſenragout wird noch beſſer, wenn Bratenbrühe und kochend Waſſer, klein gehackte Schalotten oder Zwiebeln, friſche oder eingemachte und in ganz dünne Scheiben zerſchnittene Gurken, etwas Weineſſig, gehackte Champignons oder Champignonpuder und braun Mehl zuſammen gethan,

than, und das gahr gekochte Haſenklein damit durchgeſchwitzet wird. Man kann auf ſolche Weiſe auch das kleine Fleiſch vom Roth- und Schwarzwildprät und die Reſte ihrer Braten, wenn ſie fein klein gehauen worden, bereiten.

14) Schwarzwildprät.

Den wilden Schweinen wird nicht, wie den zahmen, die Haut gelaſſen, ſondern abgezogen. Man läßt dieſes Wildpret ungeſpickt, wenn es feiſt genug iſt; beſteckt aber den Braten mit Stückgen Zimmt und ganzen Nelken. Da dieſes Wildprät von Natur ſüßlich ſchmecket: ſo pflegen diejenigen, denen ſolcher Geſchmack etwas zuwider iſt, es am Spieße reichlich zu ſalzen. Um gleicher Urſache willen läßt man auch wohl Zimmt und Nelken weg von dem Braten, beſtreuet ihn aber deſto mehr mit zerſtoßenen Wacholderbeeren.

1) Zu dem wilden Schweinebraten giebt man entweder deſſen Bratenbrühe aus der Pfanne, oder es wird auch wohl eine Kirſchſauce dazu gemachet. Man ſtößt einige Hände voll gebackener ſaurer Kirſchen, hierzu in etwas Zucker hochbraun gemachtes Mehl, zerſtoßenen Zimmt und klein geſchnittene Zitronſchale, ſiedet dieſes mit Weineſſig und Waſſer nur gelinde und ſo lange, bis es ſemiſch geworden iſt. Man ſtreichet es hierauf durch ein Haarſieb, und ſetzet dieſe Sauce neben den Braten auf. Man kann auch das Fleiſch vom wilden Schweine in Waſſer und Salze gahr gekochet haben, und es hierauf in eben einer ſolchen Kirſchbrühe durchziehen laſſen, und damit aufgeben. Sollte die Brühe von dem Weineſſig zu ſauer geworden ſeyn, ſo muß man ſie mit Zucker noch ſo verſüßen, als man ſie verlanget.

2) Ein wildes Schweinszimmer wird auch wohl paniret, und zwar auf eben die Weiſe, als es mit einem Stücke Rindfleiſch geſchieht. Geriebene Semmel und eben ſo viel geriebenes ſchwarzes Brod, Zucker, geriebene Zitronſchale und Butter, die geſchmolzen iſt, werden zu einem ſteifen Brey zuſammen gerühret, womit das vorhin gahr gekochte Zimmer eines Queerfingers hoch überzogen, und in einer Tortenpfanne, die unter und über ſich Kohlen hat, fein gelbbraun gebacken wird. Mit einem Hirſchzimmer kanns eben ſo gehalten werden. Viele laſſen aber bey der Panirung des Schweinszimmers den Zucker ganz davon, und nehmen ſtatt deſſen zerſtoßene Wacholderbeeren.

3) Wenn ein wilder Schweinsbraten auf dem Tiſche geweſen, und noch etwas von Wildprät daran geblieben, ſo kann er klein gehauen, und wie beym Haſenbraten Nr. 13. Anmerk. 10, 11, 12. geſaget iſt, bereitet werden.

15) Wilder Schweinskopf.

Der wilde Schweinskopf wird nicht nur von Vielen für das nieblichſte Stück des Schweins gehalten, ſondern er wird auch an ſolennen Tagen zum beſondern Putz der Tafel, gleich zuerſt vor dem Anfange der Mahlzeit mit aufgeſetzet, und muß wohl gar als ein Schaugericht, z. E. bey Hochzeiten, auf der Tafel, wenigſtens den erſten Tag, daſtehen; und allererſt an einem der folgenden Tage angeſchnitten und gegeſſen werden. Fehlet es an einem Kopfe vom wilden Schweine, ſo wird einer vom zahmen genommen, um ein Schaueſſen abzugeben. Man muß daher die Vorbereitung und übrige Zurichtung des Schweinskopfes wiſſen,

wiſſen, die auf zwey verſchiedene Arten vorgenommen werden.

1) Die Haut des Kopfes wird nicht abgezogen. Man nimmt die zwey vordern Läufe (Füße) zuſammen, und zieht ſie gegen die hintern zu, und ſchneidet den Kopf oben am Genicke, ſo weit die Ohren langen, und an beyden Seiten der Büge herunter, worauf er vollends abgehacket wird. Mittelſt eines zum Maul hinein, und oben am Genicke wieder herausgeſteckten Spießes wird er nun über einem Feuer glatt abgeſenget, und was zurückbleibt, mit einer glühenden Schaufel oder Kohlenzange vollends noch weggenommen. Hiebey muß man ihn öfters mit Speck beſtreichen, um ihm eine recht ſchwarzbraune Farbe zu geben. Zuletzt ſchneidet man das untere Maul los, daß es hange, und denn das obere auch, damit der Rüſſel überweg hänge. Wenn hierauf der Kopf eingewäſſert und abgeſäubert worden, ſo wird er mit Waſſer, Eſſig und Wein, zu gleichen Theilen, vielem Salze, Salbey und Lorbeerblättern gahr gekochet. Sollte die Brühe abgehen, ehe er gahr iſt, ſo muß Waſſer, Eſſig und Wein nachgegoſſen werden. Man muß den Kopf in der Brühe erkalten laſſen. Nur geſchehe es nicht in einem kupfernen, ſondern lieber in einem hölzernen Geſchirre, weil er in erſterm ganz bitter werden müßte. Bey dem Anrichten wird er untenzu gleich geſchnitten, die Haut ein Paar Queerfinger um den Kopf herum weggeſchnitten, damit das Weiße abſtechen möge; und wenn er auf der Schüſſel hingeſtellet, auch mit Buchsbaum, oder Myrrhen und Pommeranzen, oder Zitronzweiglein, auch allerley Blumen beſtecket worden: ſo wird ihm eine ganze Zitrone, oder ein ſchöner

Apfel,

Apfel, wie etwa der Borsdorfer iſt, ins Maul geſtecket, welches dem Auge einen gar gefälligen Anblick verurſachet. Es wird aber, wie vorhin geſaget worden, der ſo geputzte Schweinskopf vor der Mahlzeit mitten auf der Tafel, und zwar ſo hingeſtellet, daß er die Schüſſeln mit dem Gebackenen in ſeiner Mitte, auf beyden Seiten, habe.

2) Noch eine andre für ſolenne Tage gebräuchliche Vorbereitung und Zurichtung des Schweinskopfes iſt dieſe: Wenn ihm die Haare im Feuer und durch glühendes Eiſen abgeſenget worden, ſo ſchwärzet man ihn. Man brennt einige Hände voll Haberſtroh zu Aſche, machet ſie klein, reibet ſie durch einen feinen Durchſchlag, vermiſchet ſie mit Eyerweiß, und beſtreichet hiemit den abgetrockneten Kopf. Iſt dieſer erſte Anſtrich trocken geworden, ſo wird er wieder beſtrichen, bis er völlig ſchwarz iſt. Hierauf ſchneidet man die Zunge aus, und löſet ein wenig das Fleiſch um das Ober- und Untermaul, damit es nicht im Kochen aufberſte. Nun wird er eben ſo, wie mit dem vorhin beſchriebenen geſchieht, in einem Keſſel gewürzet und gahr gekochet. Man kann ihn in eine von Salz und Eßig gemachte Lake bis zum Gebrauch einlegen, wenn das Gaſtmahl, welches er zieren ſoll, noch entfernt iſt. Auch wenn er angeſchnitten und davon gegeſſen worden, kann er wieder in ſolche Lake geleget, und eine kleine Dauerſpeiſe bleiben. Die Zunge wird aber der Länge nach durchgeſchnitten, und neben der Zitrone beygeſtecket. Noch iſt zu merken, daß der Kopf nach beyderley Zurichtungen ſeine Ohren, die inwendig wohl von Haaren zu beſeyen ſind, behalten müſſe. Uebrigens wird dieſer Kopf mit Weineßig und geſtoßenem Pfeffer gegeſſen. Sollte es nach der Beſchaffenheit der

Jahreszeit an Blumen fehlen, um den Rand der Schüſſel damit zu belegen, ſo muß man Orangeriezweiglein dazu nehmen. Sollten aber auch dieſe mangeln, ſo müſſen Zitronſcheiben, auch Scheiben von rothen und gelben Rüben, die zierlich gekräuſelt ſind, wechſelsweiſe auf den Schüſſelrand geleget werden. Einige aber garniren auch den Rand mit geräucherten Hammelzungen, welche in zwey Hälften zerſchnitten umher geleget werden, und zwar ſo, daß der Schnitt unten auf den Rand zu liegen komme.

16) Hirſch- und Rehwildprät.

Dieſes Wildprät muß geſpickt, und währendem Braten mit Butter fleißig begoſſen werden. Wenn der rothe Hirſch, zur Zeit der ſo genannten Hirſchfeiſte, ſehr feiſt iſt, ſo bedürfen vornehmlich die Zimmer gar nicht des Spickens. Man findet ſie vielmals alsdenn ſo feiſte, daß man ihnen das Feiſte, wenn es einige Queerfinger dicke iſt, zur Hälfte ſauber abſchälet, und ſolchergeſtalt an den Spieß ſtecket.

1) Das Spicken eines Bratens erfordert Genauigkeit. Die Speckſtriemeln müſſen nicht grob oder dicke ſeyn. Je dünner und feiner ſie ſind, deſto zierlicher laſſen ſie. Dieſe feine Speckſtriemeln müſſen nicht weitläuftig, ſondern dichte neben einander ſtehen. So müſſen ſie auch nicht in Unordnung hie und da ſeyn, ſondern in längern oder kürzern Linien fortlaufen, und überhaupt die Geſchicklichkeit und Accurateſſe der Hausmutter, oder ihrer Untergebenen, veroffenbaren.

2) Die Hinterzimmer der Hirſche und Rehe behalten zur Zierde ihre Enden (Schwänze), die man auch wohl mit Papier beſtecket, damit die Haare nicht

nicht beym Braten an- oder abbrennen. Auch die Läufte (Füße) werden nicht abgehauen. So müſſen auch die Schalen und Geäffter, (die vorderſten und die kleinen Klauen an den Läuften) nicht weggenommen werden. Die Läufte werden, mittelſt eines Schnitts zwiſchen der großen Sehne und dem Knochen der Beine, zierlich durchgeſtecket und umgebogen, auch die Läufte mit Papier beſteckt, daß die Haare rein und unverſenget bleiben mögen.

3) Viele vermeinen ihrem Rehbraten einen beſſern Geſchmack zu verſchaffen, wenn ſie ſolchen mit zerſtoßenen Wacholderbeeren beſtreuen, und ſie irren ſich auch nicht damit. Wenigſtens dienen die Wacholderbeeren dazu, daß ein älterichter Geſchmack des Wildpräts damit vertrieben werden könne.

4) Der Reſt eines Hirſch- oder Rehbratens kann eingehacket und mit ſolchen Brühen bereitet werden, als bey dem Haſenbraten Nr. 13. Anmerk. 10, 11, 12. angegeben worden. Das Kochfleiſch kann eben ſo bereitet werden; man kann es aber auch mit einer Weinbrühe ſo zurichten, daß man es mit ein wenig weiß gebranntem Mehle, Salz, Lorbeerblättern, ein Paar ganzen Zwiebeln kurz einkoche; hierauf zuletzt etwas Wein, geriebene Zitronſchale und Zitronſaft, Zucker und Korinthen hinzuthue, und wenn es ein wenig damit durchgekochet iſt, noch ein Paar abgerührte Eyerdotter hinzufüge. Und eben ſo kann auch der Reſt eines Hirſch- und Rehbratens zur Veränderung gleichfalls zubereitet werden.

Ich hoffe nun, angehende Hausmütter ſollen durch dieſen Unterricht in der Küche des Geſindes und des Mittelmannes, die allererſten und nöthigſten Ge-

ſchäffte ihrer Hauswirthſchaft eben ſo richtig einſehen, als auch gut ausüben. Iſt noch eine und die andre Bereitungsart dieſer oder jener Speiſe nicht beſchrieben worden, ſo findet man doch in dieſer Schrift die gewöhnlichſten. Mit einigem Nachdenken und Vergleichen muß es der Hausmutter daher nicht ſchwer fallen, das Muſter einer zu bereitenden Speiſe, von der ſie irgends höret, oder ſolche irgendwo ißt, in dieſem Werke zu finden; um eine hier nicht beſchriebene Bereitungsart einer ähnlichen, hier beſchriebenen, nachzumachen: welches ſofort mit einem Exempel vorgeſtellet werden könnte, wenn man es nicht für überflüßig halten müßte.

Und da in ſo vielen Häuſern des Mittelmannes zuweilen Paſteten, am öfterſten aber allerley Gebackenes und eingemachte Früchte gegeſſen werden: ſo ſoll, damit der Unterricht nicht unvollſtändig bleibe, auch hiervon in einem folgenden Bande das Nöthigſte beygebracht werden.

Anhang
von eßbaren Schwämmen
und
einigen andern Speiſen.

I.

In ſo vielen Häuſern hieſiger Länder ſind die eßbaren Schwämme eine Lieblingsſpeiſe. Es haben daher viele Leſerinnen gewünſchet, daß in der nächſten neuen Auflage dieſes Werks, nächſt der Zubereitungs- und Aufbewahrungsart der Schwämme, auch ihre Kennzeichen gelehret werden möchten, woran unerfahrne Hausmütter die verdächtigen oder giftigen Schwämme unterſcheiden, und ſich darnach, bey der Einſammlung oder dem Einkaufe derſelben, richten könnten, da man immer noch traurige Exempel höret, daß Menſchen vom Genuß der Schwämme erkranket oder geſtorben ſind.

Um nun in dieſer Materie nichts mangeln zu laſſen, ſo ſollen zuerſt die Kennzeichen der bekannteſten eßbaren Schwämme, ſo wie ſolche von dem Herrn von **Münchhauſen** im **Hausvater**, dem neuen **Schauplatze der Natur**, und andern Botanikern angegeben ſind; und ſodann ihre Zubereitungs- und Aufbewahrungsarten zum Küchengebrauch, beſchrieben werden.

A. Champignons. Agaricus campeſtris Linn.

Die **Champignons** kommen in Geſtalt und in der Größe einer Kugel aus der Erde, da man denn ſolche leicht mit den gemeinen Boviſten, oder Lycoperdis, verwechſeln kann. Dieſe aber unterſcheiden ſich dadurch, daß ihre Oberfläche etwas rauh wie Leder anzufühlen; die von Champignons hingegen glatt iſt; an jenen iſt kein Stiel,

 und

und wenn man ſie drücket, brechen ſie aus einander, und enthalten in einer merklichen Haut ein mehlichtes Weſen, welches, wenn ſie älter werden, zu einem ſchwarzen Staub wird.

Bey den Champignons breitet ſich die runde Kugel bald weiter von einander, und alsdenn bemerket man den weißen Stiel, und den gewölbten oder halb kugelförmigen Hut, deſſen obere Haut weißlich, zuweilen etwas röthlich oder bräunlich ſieht, und gemeiniglich, wenn dieſe Schwämme gute Art haben, iſt ſie glatt und glänzend; zu Zeiten ſpringt ſie hie und da etwas auf, und wird ſchuppicht.

Die Unterfläche iſt mit fettigen, gegen den Stiel zu abgeſtutzten Blättchen von zweyerley Länge und röthlicher Farbe bedecket. Die Farbe ändert ſich nach dem Alter, oder nach Beſchaffenheit des Bodens, und iſt bald heller, bald dunkler.

Wenn die Champignons ſich aufthun, iſt der Hut unten mit einer dünnen Haut bedecket, welche aber bald vergeht; hingegen bleibt der Ring an dem Stiel gegenwärtig.

Sie wachſen vornehmlich auf Weiden, wo Vieh geht; in Gärten, wo fauler Miſt untergegraben iſt; in luftigen Eichhölzern, auch auf Miſtbeeten. Sie ſtehen einzeln auf einem Flecke; aber, wo man einmal welche geſammlet hat, pfleget man täglich welche wieder zu finden, zumal, wenn man die Stiele nicht zu tief aus der Erde reißt. Ihre beſte Zeit iſt im Herbſt, im Auguſt und September. Ein warmer und etwas feuchter Herbſt bringet mehr Champignons, als eine trockene Witterung.

Ihr Geruch iſt angenehm und etwas erdhaft; ſie haben inwendig viel weißes Fleiſch, und wenn ſie recht fett ſind, einen ſüßlichen Saft. Wenn ſie kugelförmig aus der Erde kommen, ſind ſie am ſchmackhafteſten, und wenn man

man ſie mit Eſſig einmachen will, müſſen ſie ganz jung gepflücket werden.

Bey den geöffneten Champignons laſſen ſich die Blätterchen leicht von dem Fleiſche trennen, und werden, wenn man ſie zurichten will, herausgenommen, wie man denn auch die äußerliche Haut abzieht. Der Stiel wird an den jungen mit gegeſſen; an alten iſt er trocken und zähe. Wenn ſie einen Tag oder drüber alt ſind, wird der Hut oben platt wie ein Teller; die Blätterchen geben ſich ganz hervor, und werden ſchwärzlich; alsdenn aber iſt das Fleiſch mit kleinen Maden angefüllet, und ſie taugen nicht weiter zum Gebrauch.

Es kommen gemeiniglich zugleich noch andere Schwämme aus der Erde, welche im äußern Anſehen den Champignons ähnlich kommen; man erkennet aber dieſe bald am Geruche, und an den röthlichen fetten Blättern. An jenen ſind die Blätter feiner, oder häufiger, oder von mehrerley Länge, oder von gelblicher, oder weißer Farbe, oder ſie haben faſt gar kein Fleiſch, oder einen verdächtigen Geruch.

A. A.

Zubereitungsart der friſchen Champignons.

Es werden von den Champignons, theils wenn ſie in friſchem Zuſtande ſind, eigene Gerichte gemacht, theils als Gewürze und Zuſätze, eingemacht und getrocknet in Potagen, Saucen, Ragouts, Paſteten und allerley Speiſen gebraucht. Von friſchen Champignons ſind folgende eigene Gerichte die bekannteſten.

a) Es werden gute friſche Champignons ſauber verpußt, hernach in friſches Waſſer geworfen, und, wenn ſie eine Zeit lang darinn gelegen, aus demſelben herausgewaſchen, ſodann in ein wenig Waſſer aufgeſotten, damit ſie den wilden Geſchmack verlieren, worauf man ſie wohl abtriefen läßt.

Hierauf wirft man die Champignons in einen Tiegel oder Caſſerole mit Fleiſchbrühe, thut Butter, Salz, Gewürz und Peterſilie, oder Eſſig und Zwiebeln, nach Belieben darein, und läßt alles zuſammen über dem Kohlfeuer wohl einſieden. Alsdenn richtet man ſie in einer Schüſſel an, und gießt die Brühe von einer gebratenen Schöpſenkeule mit etwas Pomeranzen- oder Zitronenſaft darüber.

b) Eine andere Zubereitungsart iſt dieſe: Man läßt die Champignons erſtlich in einer Brühe etwas aufwallen, gießt ſolche wieder ab, und beſtreuet ſie mit Mehl, Salz und klein geſtoßenem Pfeffer; läßt ſie hierauf in Butter, oder ungeſalzenem Fette röſten, und ſtreuet endlich etwas gehackte Peterſilie daran; man kann auch etwas Pomeranzen- oder Zitronenſaft daran gießen.

c) Eine ganz ſimple Zubereitungsart in manchen Häuſern iſt dieſe: Die Champignons werden roh und ungebrühet in Butter oder Baumöl gebraten; oder man kocht ſie in Landwein, und thut Salz und anderes Gewürz daran.

d) Noch verfahren andere ſo ſimpel mit den Champignons. Wenn ſie gewaſchen und gebrühet ſind, werden ſie auf einen mit Papier bedeckten Roſt gelegt, und hernach ein wenig Butter, Salz, Pfeffer, Muſcaten und geriebenes Brod darüber gethan.

B. B.

Zubereitungsart eingemachter und getrockneter Champignons.

Es werden die Champignons in eingemachtem und getrocknetem Zuſtande, zum Theil auch wohl im friſchen, als Zuthaten und Gewürz in mancherley Suppen, Saucen, Eyer- Fleiſch- und Fiſchſpeiſen gebraucht. Wenn man

man einige derſelben weiß, kann man die übrigen leicht nachmachen.

a) **Unter die Suppe von allerhand Wurzelwerk** (Potage à la Jardiniere) kommen entweder friſche oder getrocknete Champignons mit. Man nimmt Peterſilienwurzel, Paſtinak, Sellery, Mohrrüben, Endivien, Champignons, Mouſſerons; ſchneidet alles klein, läßt es in guter Fleiſchbrühe kochen, und richtet es mit legirten Eyern und mitonirter Semmel an. (Legiren heißt bey den Köchen dick und ſchleimigt machen, dergleichen mit Eyern, geriebener Semmel oder Mehl geſchiehet, daß die Suppe oder Brühe davon ſemiſch werde. Mitoniren aber heißt Semmel oder dergleichen in Suppen, Brühen, Jûs, Milch u. ſ. f. ſo weich werden laſſen, daß ſie zerfällt.)

b) **Hartgeſottene Eyer mit Pinien geſpickt, mit Sauce hachee von Champignons.** Hart gekochte Eyer werden in kaltem Waſſer abgekühlet, von der Schale entlediget, abermals in friſch Waſſer gelegt, und mit blanchirten Pinien geſpickt. Nun werden friſche oder getrocknete Champignons zerſchnitten, und in ein wenig Butter abpaſſiret; ſodann mit einem ſcharfen Küchenmeſſer recht fein geſchnitten, und mit etwas guter Jûs oder Coulis in einer Caſſerole nur einmal aufgekocht, und ſodann in einer Schüſſel über die geſpickten Eyer gegeben, womit das Eſſen fertig iſt. (Blanchiren iſt bey den Köchen, das Fleiſch, oder andere Speiſen, halb abkochen. Coulis aber iſt der durchgeſeigte Saft von allerley ganz zerkochtem Fleiſch, oder Gartengewächſen; auch wohl Fiſchen, und etwas Gewürze, und wird an Ragouts und Potagen gebraucht.)

c) **Sauce von Champignons mit Sahne.** Blanchiret recht klein geſchnittene Peterſilie; ſchneidet Zwiebeln ſo fein als möglich, paſſiret ſie in Butter, des-

gleichen auch noch beſonders etwas Champignons; thut alles dieſes zuſammen, gießet Sahne darauf, und laßt es kochen, daß es ein Coulis wird. Dann füllet es mit ein wenig guter Jûs an, und würzet es hinlänglich mit Muſcatenblumen. Dieſe Sauce wird unter Fricandeaux, Lammfleiſch, und allem, was auf dem Roſte grilliret (gebraten) wird, gegeben.

d) **Legirung mit Champignons.** Man nimmt eine Hand voll Champignons, drey weiße unter der Aſche gebratene Zwiebeln, von zwey geſottenen Eyern die Dotter, etwas fein geſchnittene rohe Zwiebeln, eine Hand voll Semmelkrumen, zwey Löffel Capern: Alles dieſes wird in einem Mörſel geſtoßen, (kann auch in einer ſogenannten Satte, Reibaſch, gerieben werden,) in Bouillon (klare lautere Brühe von allerley Fleiſchwerk) gekocht, und endlich durch ein Haarſieb durchgelaſſen. Es kann dieſe Legirung zu vielen Saucen gebraucht werden.

e) **Ragout von Champignons.** Sind es friſche oder getrocknete Champignons, ſo werden ſie mit Zitronenſaft in guter Jûs gekocht; ſind es aber in ſauren Flüſſigkeiten eingemachte, ſo iſt kein Zitronenſaft zur Jûs nöthig. Sie werden hierauf mit etwas Mehl, oder geriebener Semmel, auch wohl Eyerdottern, legiret.

f) Man kann an beygebrachten Verfahrungsarten mit den Champignons genug haben, und ſich überhaupt nur noch merken, daß man ſich der getrockneten und eingemachten Champignons als Zuthaten oder Gewürz, bey allerley Ragouts, Fleiſch- und Fiſchſpeiſen, auch Paſteten bedienet. In Anſehung der getrockneten Champignons hat man nur noch zu bemerken, daß man ſie vor dem Gebrauche wohl in heißem Waſſer noch mitoniret. Auch iſt es gut, bey manchen Saucen, Fleiſch- und Fiſchſpeiſen ſich des ſogenannten Champignonpuders zu bedienen, wovon ſie einen ſehr angenehmen

Geſchmack bekommen. Er darf nur ganz zuletzt, wenn die Speiſen vom Feuer oder den Kohlen eben weggenommen werden, erſt hinzukommen.

C. C.
Aufbewahrungsart der Champignons.

Es werden die Champignons entweder getrocknet, oder von den getrockneten ein Puder gemacht, oder aber eingemacht.

a) Das **Trocknen der Champignons** geſchieht ſo, daß man ſie nach dem Verputzen an Fäden aufziehe, und ſie an einem warmen Orte ſo lange hängen laſſe, bis ſie völlig getrocknet, und in Schachteln oder Beuteln von Papier aufbehalten werden.

b) Der **Champignonpuder** wird von den allerkleinſten recht getrockneten Champignons gemacht, welche man recht klein ſtößt, und das Mehl oder Puder davon in wohl verſchloſſenen Gefäßen oder Capſeln von Papier aufhebet. Der Gebrauch iſt zuvor Litt. B. B. d. angegeben.

c) Das **Einmachen** geſchieht nach **Kalms** Berichte in England alſo. Man pflücket die Champignons, wenn ſie noch ganz klein ſind, weil ſie ſich dann am beſten halten. Sie werden hierauf ungewaſchen in ſalzigem Waſſer etwa zehn Minuten gekocht, herausgenommen, und auf Leinwand getrocknet. Dann nimmt man Weineſſig, Pfeffer und Muſcatenblumen, kochet dieſes mit einander, und gießt etwas weißen Wein dazu; wenn es eine Weile gekocht, läßt man es erkalten. Die trocknen Champignons werden in ein Glas gethan, mit Weineſſig und den Gewürzen beſchüttet, und ganz damit bedecket, das Glas verbunden, und zum Gebrauche aufgehoben.

d) Bey uns in Niederdeutſchland werden die Champignons eben ſo, wie es auch mit den Eſſiggurken geſchieht,

eingemacht. Es werden die verputzten Champignons ſchichtweiſe ordentlich in einem Glaſe oder Steintopfe eingepackt, ſo daß man unten und zwiſchen jeder Schicht Champignons eine dünne Schicht Kirſchblätter und Dill legt, auch wohl einige Körner Pfeffer und ein paar Nägelein ins Gefäß thut. Einige ſtreuen auch etwas Salz dazwiſchen. Zugleich läßt man guten Weineſſig kochen, und gießt dieſen, wenn er erkaltet iſt, überher, bis alles bedeckt iſt. Man macht zuletzt ein rundes Küſſen in der Mitte des Gefäßes, füllt ſolches eines Meſſerrückens dick mit klein gemahlenem Senf aus, nähet es rautenweiſe durch, und deckt es über die Champignons. Dieſes hält ſie unter dem Eſſig, verhütet den Schimmel, und giebt eine angenehme Schärfe. Hierauf wird das Gefäß mit doppeltem Leder zugebunden, und an einen kühlen Ort hingeſetzt. Noch iſt zu erinnern, daß alle auf jetzt beſchriebene Art einzumachende Sachen nicht in Waſſer abgewaſchen werden dürfen. Sie ziehen gleich Waſſertheile an ſich, nehmen den Eſſig nicht ſo gut an, und ſchimmeln leicht. Auf gleiche Art macht man in Gläſern Blätter von Portulak, von Dragun, Blüthe von der indianiſchen Kreſſe, von Boragen, vom Genſter- oder vom Pfriemenkraute, ein; und miſcht ſolche im Winter unter den Salat.

B. Weißer Blätterſchwamm.

Der weiße Blätterſchwamm, Mayſchwamm, Weißling, St. Georgenſchwamm, hat mit dem vorhergehenden viele Aehnlichkeit, und iſt als eine Abänderung des gemeinen Champignons anzuſehen. Der gewölbte Hut iſt oberwärts und unterwärts weiß, und der Rand deſſelben rauch, geſtreift und gelblicht, der Stiel aber kurz und haaricht. Der Hut wird oberwärts gelblicht oder bräunlicht, die Blätter aber bleiben weiß.

Er wird in Wäldern und hochliegenden Triften im May gefunden.

Dieſer eßbare Schwamm kann wie der gemeine Champignon in der Küche verbraucht werden.

C. Mouſſerons, Raſenſchwämme.

Dieſer Schwamm, der in dem neuen Schauplatz der Natur unter dem Namen brüſtiger Blätterſchwamm vorkömmt, auch Dornſchwamm genannt wird, kömmt in Geſtalt kleiner, runder, gelbbrauner Erbſen, mit ziemlich langen, dünnen Stielen aus der Erde. Es nehmen aber die Mouſſerons gemeiniglich einen Fleck ein, in dem Umfange, als wenn ein Stück Vieh ſeinen Urin dahin gelaſſen hätte, wornach ſie vielleicht am liebſten wachſen. Man pflückt auf einem ſolchen Flecke oft eine ganze Menge, und dieſes viele Tage nach einander, ſonderlich wenn man die Stiele in der Erde läßt.

Beym Pflücken iſt ein eigener Handgriff, daß man den Hut erſt nach der einen Seite, und darauf zurück nach der andern Seite biegt, ſo löſet ſich ſolcher von dem an ſich magern Stiele ab. Zieht man ſie mit dem Stiele heraus, ſo bleibt eine Menge Sand und Erde daran, welche ſich in den Blätterchen feſtſetzt, und beym Eſſen zwiſchen den Zähnen unangenehm fällt.

Wenn ſich der Mouſſeron weiter ausbreitet, erhält der Hut die Geſtalt von einem ſtumpfen Kegel in der Geſtalt einer kleinen Nuß; und endlich breitet ſich der Hut mehrentheils platt aus; alsdenn aber iſt das Fleiſch gemeiniglich ſchon von kleinen Maden zerfreſſen.

Die Haut iſt glatt, und bey naſſem Wetter etwas fettig anzufühlen, da denn auch die Farbe etwas ins Bräunliche fällt; bey trocknem Wetter iſt die Farbe mehr weißbräunlich, und die ganze Subſtanz wie Leder anzufühlen.

Sie haben nach ihrer Größe ziemlich viel feſtes Fleiſch, und einen angenehmen Geruch; die Blätter ſind flach,

zähe und einzeln, ſo daß man ſie leicht zählen kann, laufen gegen den Stiel ſpitziger zu, und laſſen ſich nicht vom Hute trennen. Sie wachſen vornehmlich im Herbſte, und werden nur ſelten hier und da auf Grasangern, an Reinen und neben einzeln ſtehenden Bäumen gefunden. Dieſes, und weil ſie mühſam zu ſuchen, und klein, aber doch wohlſchmeckend ſind, ſich auch aufbewahren laſſen, macht ſie ſehr geachtet und theuer. **Sie wachſen am liebſten nach einem ſtarken warmen Regen im Herbſte.**

Die Größe und Geſtalt, wie auch die Farbe des Huts ſind gar veränderlich; gemeiniglich iſt der Hut rund, auf dem Mittelpunkte erhaben oder eingedrückt, oberwärts roth, unterwärts weiß, und am Stiele röthlich; oder es iſt das Hütchen halb kugelrund, und auf dem Wirbel etwas erhaben, dunkelgelb, unterwärts weiß, und der lange Stiel blaßgelb; ein andermal iſt das oberwärts rothe Hütchen zuſammt dem Stiele unterwärts weiß.

Man findet auch einen **klebrichten Mouſſeron** mit einem halb kugelrunden, roth und weiß gefleckten Hütchen, unterwärts weiß, auf einem dünnen gelben, und nach unten zu ganz braunen Stiele, welcher vorzüglich angenehm riecht und ſchmecket. Auch findet man einen **kleinen grauen Mouſſeron** mit einem runden Hütchen, unterwärts zuſammt dem Stiele weiß.

Hiernächſt findet man ähnliche kleine Schwämme, welche häufiger als jene wachſen, ſich aber bald an den Blätterchen unterſcheiden laſſen. Dieſe ſind an den unbrauchbaren entweder ganz dünne, wäſſericht und häufig, oder aber mehr ſaftig und röthlicht, und wenn man die Schwämme aus einander bricht, haben ſie viel wäſſeriges und gar weniges Fleiſch von röthlicher Farbe. Der Geruch von den unbrauchbaren iſt widrig, und man kann ſie zwiſchen den Fingern zerdrücken.

A. A.

A. A.
Zubereitungsart der Mouſſerons.

Da die Mouſſerons ungleich ſeltener und kleiner als die Champignons ſind, ſo werden davon, wie von dieſen, eben keine beſondere Gerichte gemacht. Sie kommen vielmehr als Gewürz und Zuſätze zu andern Speiſen, vornehmlich zu Suppen, Saucen, Ragouts und Paſteten. Man kann ſich folgende Bereitungsarten zur Norm vieler anderer bemerken.

a) **Suppe von Mouſſerons**, Potage aux Mouſſerons. Wenn die Schwämme wohl gewaſchen, ein wenig zerſchnitten, und mit etwas Peterſilie in Butter paſſirt worden; ſo werden ſie mit geröſteten Semmelſchnitten angerichtet. Hat man nicht Schwämme genug, daß die Suppe davon zu dünne wäre, ſo kann man ſie mit Eyern legiren.

b) Will man die Mouſſerons zum **Ragout** gebrauchen, ſo werden ſie mit grüner Peterſilie und etwas Pfeffer in guter Jûs geſotten, ſodann aber mit etwas Mehl, oder geriebener Semmel, oder mit Eyerdottern legirt. Noch gebräuchlicher aber iſt es, die wohl gewaſchenen Schwämme nur allein in Butter mit etwas Salz zu paſſiren, und ſie dann mit der Sauce, wozu ſie gebraucht werden ſollen, zu mitoniren und anzurichten. Auf eben ſolche Weiſe können ſie in die Paſteten kommen.

c) **Kapaun a la braiſe mit Mouſſerons.** Wenn die Schwämme gewaſchen worden, daß kein Sand mehr daran ſey, werden ſie in Butter abpaſſiret, daß ſie ihre Jûs von ſich geben; ſodann wird die Hälfte genommen, und mit etwas Peterſilie klein geſchnitten. Hierauf nimmt man den Stand, (die von dem geſchmorten Kapaun übrige Brühe,) thut das Geſchnittene nebſt den ganzen Schwämmen und ein wenig Mehl dazu,

und

und läßt es ein wenig mit Muſcatenblumen kochen. Dieſe Sauce wird in die Schüſſel gegoſſen, und der Kapaun darauf ſerviret. (Die Art a la Braiſe zu kochen, heißt bey uns ſchmoren, wodurch der Geſchmack des Fleiſches bekanntermaßen ſehr erhöhet wird, weil es nicht ſo, wie in offenen Gefäßen, verdunſten kann.)

d) **Junge Hühner mit Mouſſerons und Godiveaux.** Die gewaſchenen Schwämme werden mit ein wenig Mehl oder geriebener Semmel und etwas fein geſchnittener Peterſilie in Butter einpaſſiret. Die Godiveaux ſind Klöschen, welche von Fleiſchfarce (gehacktem Fleiſch) gemacht, und breit gedrückt werden. Man läßt ſie in Bouillon kochen, und richtet ſie hernach mit dem Uebrigen über die Hühner an.

e) **Rührey, gerührte Eyer mit Mouſſerons.** Nachdem die Schwämme etwas zerſchnitten und in Butter ein wenig abpaſſiret worden, ſo ſchlägt man Eyer in einen Topf, rührt ſie klar mit etwas Sahne, und thut ſie zu den Schwämmen. Wenn ſie auf dem Feuer abgerühret worden, werden ſie mit etwas oben aufgeriebener Muſcatennuß ſerviret. Statt der Mouſſerons kann man auch Champignons nehmen.

B. B.
Aufbewahrungsart der Mouſſerons.

Es werden die Mouſſerons in einem luftigen Zimmer an der Sonne getrocknet, und ſodann in wohl verſchloſſenen Capſeln von Papier bis zum beliebigen Gebrauch verwahret.

Man kann auch die getrockneten Mouſſerons eben wie die Champignons zu einem Puder machen, um damit die Brühen oder Saucen zu würzen. Es kömmt dieſer Puder auch zu dem bekannten Ragoutpulver, deſſen ſich die Köche mit ſo großer Bequemlichkeit des Winters bedienen. Es wird vielen Leſerinnen damit gedienet ſeyn,

wenn

wenn ſie es ſich auch zu ihrer Bequemlichkeit machen und in ſteter Bereitſchaft halten können. Hier iſt es.

1) Champignons, recht wohl getrocknete, 8 Loth. 2) Trüffeln, die keinen dumpfigten Geſchmack haben, 4 Loth. 3) Mouſſerons, 4 Loth. 4) Thymian, 4 Loth. 5) Eſtragon, 3 Loth, weißer Pfeffer, 1 Loth. 6) Ingwer, 1 Loth. 7) Muſcatenblumen, 1 Loth. 8) Cardamom, ½ Loth. 9) Coriander, 1 Loth. 10) Nägelein, 1 Loth.

Dieſe Species werden in einem Mörſer ſo fein als möglich zerſtoßen, ſodann in eine inwendig recht trockne gläſerne Bouteille gethan, die Oeffnung mit einem recht genau paſſenden Korkſtöpſel wohl verwahret, und an einem trocknen Orte aufbehalten. In ſehr vielen Häuſern wird es genug ſeyn, wenn nur der vierte Theil aller obgenannten Species zum Ragoutpulver genommen wird, um damit ſechs Monate hindurch auszukommen.

C. Pfifferling, Eyerblätterſchwamm, Eyerſchwamm.

Dieſer Schwamm wird in der Mittelmark, wo er in den Fichtenwäldern in größter Menge wächſet, auch Geelerling genannt, indem er ſich vor allen andern an der ſchönen gelben, dem Gelben von einem Ey gleichenden, Farbe unterſcheidet. Er wächſet, wenn es etwas feuchte iſt, den ganzen Sommer durch in hohen Wäldern unter ſchattigten Bäumen ſowohl einzeln, als bey einander. Im Auguſt und September findet man ihn am allerhäufigſten.

Die Geſtalt dieſes Schwammes iſt ſehr veränderlich. Er zeiget ſich anfänglich mit einem rundlichen, nachher gewölbten, oft trichterförmigen, und am Rande auf mancherley Art eingeſchnittenen und aufgerollten Hute, deſſen dicke und äſtige Blättchen vom Weſen des Hutes nicht unterſchie-

terſchieden ſind, und an ſelbigem herunter laufen, mit einem runden und unten entweder dickern oder dünnern, mit dem Hute genau verwachſenen Stiele, und ohne Ring. Es unterſcheidet ſich aber dieſe Art Blätterſchwamm von allen übrigen durch die dicken und von dem Weſen des Hutes nicht abzuſondernden Blättchen. Herr Hofrath Gleditſch in Berlin ſetzet dieſen Schwamm unter die verdächtigen, indem ſolcher, wenn er nicht gehörig zubereitet worden, leicht gewaltiges Bauchgrimmen und Durchfall verurſachet, wie er ſolches ſelbſt erfahren hat. Immittelſt wird in der Mittelmark kein Schwamm, als ein eigenes Gericht zur einzigen Sättigung, von gemeinen Leuten mehr gegeſſen, als dieſer.

A. A.

Zubereitungsart der Pfifferlinge.

Die Pfifferlinge kommen als Gewürz und Zuthaten gleichfalls zu mancherley Speiſen, wie die vorhergehenden Schwämme. Man bedienet ſich aber auch derſelben zu ganz alleinigen Gerichten ſowohl friſch als getrocknet.

a) Eine der gemeinſten Zubereitungsarten iſt, wenn ſie mit Eſſig, klein zerſchnittenen Zwiebeln und Pfeffer nebſt würflicht zerſchnittenem Speck gahr gekocht werden. Man legiret die Brühe zuletzt mit Mehl oder geriebener Semmel.

b) Man hackt die Schwämme klein, thut etwas Butter, Salz, Eſſig, Zwiebeln und gehackte Peterſilie daran, und läßt ſie in ihrer Brühe langſam ſchmoren.

c) Die verputzten und ausgewaſchenen Pfifferlinge werden in Waſſer meiſt weich gekocht, wieder abgeſeiget, und ganz klein gehackt. Hiernächſt ſetzt man Butter in einem Tiegel auf Kohlen, thut die Pfifferlinge hinein, röſtet ſie ein wenig, gießt Fleiſchbrühe darauf, würzet ſie mit Ingwer und Pfeffer, und läßt ſie kochen, thut auch eine Hand voll grüne Peterſilie daran. Vorher aber

aber zerquirlt man ein Paar Eyerdotter, gießt von der Brühe der Pfifferlinge daran, rühret es fleißig, um das Zuſammenlaufen zu verhindern, ſchüttet dieſes wieder hinein, und richtet ſie ſodann an.

B. B.

Aufbewahrungsart der Pfifferlinge.

Es werden die Pfifferlinge in den Gegenden, wo ſie ſehr häufig wachſen, theils wie die Champignons getrocknet, theils aber wie die Reizker, von welchen ſogleich geſagt werden ſoll, eingemacht.

D. Reizker, Riezſchen, Tännlinge.

Dieſer Schwamm iſt häufig in Wäldern, ſonderlich wo Heide wächſt, gegen den Herbſt anzutreffen; hat einen kurzen dicken Stiel, und einen halb kugelförmigen, in der Mitte eingedrückten und am Rande gewölbten Hut. Der Stiel iſt öfters ſo kurz, daß er kaum aus der Erde hervorragt, und die Farbe des Huts zuweilen ziegelfarbig, oder mehr hochroth, doch allemal bläſſer, als an den Blättchen.

Er iſt wegen des ſafrangelben Saftes, welcher aus den verletzten Blättchen hervorquillt, leicht kenntlich.

Aber es giebt auch **giftige Reizker**, welche der Geſtalt nach mit den eßbaren übereinkommen, ſich aber leichtlich an der Farbe unterſcheiden. So beſchreibt Herr Gleditſch einen Reizker mit einem runden, helle ziegelfarbnen und gegen den Rand zu wollichten und gewölbten Hütchen, welches unterwärts zuſammt dem hohen Stiele weiß iſt. Dieſer wächſt ſonderlich an den Wurzeln der Birken, hat einen ſehr ſcharfen Geſchmack, und erwecket Bauchgrimmen und Durchfall.

Ein großer dunkelbrauner Reizker, deſſen Hütchen mit einem ausgehölten Wirbel und auswärts gebogenen Rande

verſehen, im übrigen aber mit verſchiedenen bald bläſſern, bald dunklern abwechſelnden ziegelfarbenen Zirkeln umzogen, und unterwärts zuſammt dem Stiele ganz weiß iſt, pfleget von einigen in Böhmen Gifthirſchling oder Tannenſchwamm genennet zu werden.

A. A.

Zubereitungsart der Reizker.

Dieſer Erdſchwamm heißt bey dem Linnäus mit Recht Agaricus delicioſus, ein delicater Schwamm; wegen ſeines vortrefflichen Geſchmacks. Nächſt den Mouſſerons aber wollte ich ihn wohl für den geſundeſten halten. Denn ſein Fleiſch iſt mehr brüchigt, und daher dem Magen bezwinglicher, als die andern Schwammarten, die theils mehr, theils weniger zähe oder lederhaft, und folglich ſchwer verdaulich ſind. Diejenigen unſerer Leckermäuler, die ſich ſo gern an einem einzigen Gerichte Schwämme ſatt eſſen, fahren bey den Reizkern, wenn ſie ſich vor ähnlichen giftigen nur hüten, noch am beſten. Sie werden theils grün oder friſch, theils eingemacht gegeſſen; wiewohl ſie auch ſchlechthin getrocknet zur Speiſe genommen werden.

a) Die Liebhaber dieſer Schwämme eſſen ſie am liebſten gebraten. Nach dem Verputzen werden ſie in einer Pfanne über Kohlen mit Butter und Salz ſo geſchmoret, daß ſie nicht zu hart gebraten auf den Tiſch kommen. Einige pflegen auch wohl nur ganz wenig Pfeffer, oder klein gehackte Peterſilie mit geriebener Semmel daran zu thun.

b) Noch iſt dieſe Art zu braten gebräuchlich. Wenn die Stiele abgeſchnitten, und die Schwämme am Rande ſauber abgeputzet, und darauf wohl abgewaſchen worden, legt man ſie auf den Roſt. Wenn ſie auf ſelbigem über gelindem Kohlenfeuer trocken geworden, werden ſie mit Butter beſtrichen, mit Salz beſtreuet, alsdann aber in

brauner Butter in einem Tiegel vollends gahr gebraten, und bey dem Anrichten etwas geſtoßener Pfeffer darüber gegeben.

c) Eben dieſe Schwämme werden wie die Champignons und Pfifferlinge nach ihren zuvor angegebenen verſchiedenen Bereitungsarten gleichfalls in der Küche zum Verſpeiſen zugerichtet, nachdem es eines Jeden Geſchmack mit ſich bringen will.

B. B.

Aufbewahrungsart der Reizker.

Es iſt ſchon vorhin geſagt worden, daß dieſe Schwämme ſo ſchlechthin durchs Trocknen zum Aufbewahren geſchickt gemacht werden. Dieſes Trocknen geſchieht am beſten, daß man die verputzten Schwämme an Fäden aufreihet, und ſie an der Sonne in der Luft hinhänget.

In den Häuſern des Mittelmannes iſt dieſe Art, die Reizker einzumachen, ſehr gebräuchlich.

Es werden die verputzten Schwämme auf dem Roſt über gelindem Kohlenfeuer abgetrocknet, etwas ganzes Gewürz, z. E. Nägelein und Pfeffer, auf den Boden des Glaſes, worein die Schwämme kommen ſollen, nebſt ein Paar Lorbeerblättern gethan, ſodann ein Paar Schichten Schwämme, auch etwas Zitronenſchalen; auf welche Art fortgefahren wird, bis das Glas voll iſt. Inzwiſchen läßt man guten Weineſſig ſieden und wieder verkühlen; worauf er über die Schwämme gegoſſen, das Glas zugemacht, und eine Zeit lang ſo gelaſſen wird. Siehet man dann, daß die Schwämme anlaufen oder beſchlagen wollen, ſo läßt man Schmalz zergehen, gießt es überher, und vermacht das Glas, worauf ſich die Schwämme nun halten werden. Die Champignons können auf eben dieſe Art gleichfalls eingemacht werden.

E. Milchichter Blätterſchwamm, Breitling.

Der Breitling hat einen langen Stiel, und einen platten, in der Mitte vertieften Hut, deſſen feuergelbe, oder fleiſchfarbige, oder gelbbräunliche Blättchen bläſſer ſind. Man erkennet ſolchen leichtlich an der weißen, ſüßen, nicht ſcharfen Milch, welche er bey ſich führet. Er faulet auch nicht leichtlich, ſondern wird zähe und lederhaft, iſt aber, wenn er noch jung iſt, gut zu eſſen.

F. Blauer Blätterſchwamm.

Dieſer Erdſchwamm iſt der äußerlichen Geſtalt nach den Champignons ganz ähnlich, und unten weiß. Der bläuliche Stiel iſt mit einer eiſenroſtigen Wolle überzogen, und unten knollicht; der Hut angeritzet, und mit einem violetnen haarichten Rande verſehen. Dieſer eßbare Schwamm wächſt an den Ränden der Wälder.

G. Goldgelber Blätterſchwamm, Eyerſchwamm.

Der Eyerſchwamm hat ein plattrundes und am Ende geſtreiftes Hütchen, deſſen ſtarker Stiel mit einem ſehr breiten Ringe verſehen iſt. Mit ihm kömmt ein anderer ziemlich überein, welcher aber brauner, blaßgelb oder roſenfarben iſt, und ein plattrundes, mit weißen Flecken beſprengtes, Hütchen, und einen hohlen geringelten Stiel mit einer knollichten Wurzel hat.

H. Grünlicher Blätterſchwamm, Grünling, Kremling, grüner Breitling.

Der Grünling kann vielleicht nur eine Abänderung des milchichten Blätterſchwamms ſeyn, deſſen Hut gleichſam gepudert, am Rande geſtreift, und entweder grün, oder auch weißgrünlicht, oder ganz weiß gefärbet iſt. Die Blättchen ſind allemal weiß; der Stiel hat einen Ring,

welcher aber bald vergeht, und unterwärts knollicht wird. Er enthält Milch, ſo aber keine Schärfe hat, weßhalb er zur Speiſe dienet.

Dieſe vier letzten Arten Blätterſchwämme ſind ſeltener, als die vorhergehenden, werden aber gleich ihnen zur Speiſe zubereitet und aufbewahret.

I. Pilze, Kuhpilze, Steinpilze.

Unter dem Namen der Pilze begreift man mehrere Arten. Daß man dergleichen Kuhpilze nennt, kömmt wohl daher, daß ſie von Kühen auf der Weide gefreſſen werden. Steinpilze heißen diejenigen, deren Fleiſch etwas brüchigt iſt, und die den andern vorzuziehen ſind. Ueberhaupt ſind die Pilze den obbeſchriebenen Blätterſchwämmen nachzuſetzen, und weit geringer zu halten.

Es unterſcheiden ſich aber die Pilze von den Blätterſchwämmen dadurch, daß ſie an der Unterfläche des Huts keine Blätter, ſondern lauter feine unmittelbar an einander ſchließende kleine Röhrchen haben, die ſich, wenn man einen Schwamm aus einander bricht, am beſten erkennen laſſen.

Da es nun, wie eben zuvor geſagt worden, von den Pilzen verſchiedene eßbare Arten giebt, ſo hat man diejenigen für die beſten zu halten, welche einen dicken, in eine runde Kugel auswachſenden, fleiſchichten Stiel, welcher ſchmackhafter als der Hut ſelber iſt, haben.

Die Unterfläche der Röhrchen iſt weiß, und fällt nur wenig ins Grüngelbliche. Die Oberfläche iſt wie ein trocknes Leder anzufühlen. Das Fleiſch iſt aber weiß, trocken, und hat einen angenehmen Geruch. Sie wachſen in luftigen, feuchten Eichhölzern gegen den Herbſt ziemlich häufig.

Mit dieſen eßbaren Pilzen wachſen zugleich andere ähnliche, aber ſchädliche. Man erkennet ſie aber haupt-

ſächlich daran, daß die Oberfläche des Huts dunkler, auch wohl fettigt anzufühlen iſt. Die Röhrchen ſind hingegen von gelber Farbe, und der Geruch iſt verdächtig und unangenehm.

A. A.

Zubereitungsart der Pilze.

Obſchon die Pilze weniger als die Blätterſchwämme geachtet, und eine Speiſe des gemeinen Mannes ſind, ſo finden ſie doch auch große Liebhaber in den Häuſern des Mittelmannes, von denen ſie ſowohl getrocknet als friſch gegeſſen werden. Man macht davon ſowohl eigene für ſich allein beſtehende Gerichte, als auch Zuthaten zu andern Speiſematerialien.

a) Die friſchen oder grünen werden geſchälet, in Plätzchen geſchnitten, und in einem Tiegel über Kohlen eingebraten, da man ſie dann mit Ingwer und Butter würzet. Man pflegt ſie aber auch, nachdem ſie im Tiegel abgetrocknet, und etwas gebraten worden, ſo zu bereiten. Es wird Butter in einer Caſſerole braun gemacht, die Pilze hineingeſchüttet, und ſo geröſtet, daß ſie wie gebraten ſind. Hierauf ſtreuet man gehackte Peterſilie, Ingwer und Pfeffer darüber, und giebt ſie in die Schüſſel.

b) Hat man getrocknete Pilze, ſo werden ſie eingeweichet, hierauf abgekocht, und ſodann in einen Tiegel geſchüttet. Man gießt Fleiſchbrühe (Bouillon) und Eſſig darüber, läßt ſie auf Kohlenfeuer ſchmoren, würzet ſie mit Ingwer, und legiret ſie mit braun gebranntem Mehle.

c) Man macht auch von friſchen Pilzen eine Potage. Sie werden zuerſt oben gut abgeſchälet, und das Rauhe unten weggeſchnitten, ſodann in Butter braun paſſiret, mit Bouillon gekocht, und mit Peterſilie und mitonirter Semmel ſerviret. Man kann ſie auch mit Eyern legiren.

d) Rind-

d) **Rindfleiſch mit Pilzen** macht man ſo. Die verputzten Schwämme werden in etwas Butter paſſiret, mit ein wenig Mehl beſtreuet, und in guter Fleiſchbrühe mit etwas fein geſchnittener Peterſilie gahr gekocht, worauf das für ſich gekochte Fleiſch damit vereiniget wird.

e) **Ragout von Pilzen.** Die geputzten Pilze werden zur Sauce in Butter oder zerlaſſenem Speck paſſirt, das beliebige Gewürz hinzugethan, und mit etwas Mehl oder geriebener Semmel, oder mit Eyerdottern legiret.

B. B.

Aufbewahrungsart der Pilze.

Man muß die Pilze friſch ſammlen, ehe die Maden das Fleiſch verderben, die Röhrchen von dem feſten Fleiſche trennen, die Haut von dem Hute und Stiele abſchälen, das Fleiſch in ſchmale Stücken ſchneiden, ſolche auf einen Faden ziehen, und ſie an der Sonne trocknen. Sie werden ſodann an einem trocknen Orte in einer verſchloſſenen Schachtel Jahr und Tag aufbewahret, und theils nach vorhin beſchriebener Art, oder überhaupt gleich den Trüffeln und Morcheln als Zuthaten an Gerichten gebrauchet.

K. Faltenſchwamm, Biſchofsmütze.

Dieſer Schwamm unterſcheidet ſich von andern Geſchlechtern der Schwämme durch einen unregelmäßigen, aufgeſtülpten, zugeſpitzten, und oben und unten glatten Hut. Man hat hiervon zwo folgende Arten zu bemerken.

1) **Geſtielter Faltenſchwamm.** Er hat die Geſtalt einer Biſchofshaube, und daher auch den Namen Biſchofsmütze erhalten. Einige nennen ſolche auch **Morchelſchwamm, falſche Morchel.** Dieſer Schwamm wächſet auf faulen Stämmen, wird friſch und getrocknet gegeſſen, ſchmeckt aber ungleich ſchlechter als die wahre Morchel, mit der ſie auf einerley Art zum Küchengebrauch kömmt,

kömmt, weshalb hiervon nichts beſonders zu ſagen nöthig iſt.

2) **Ungeſtielter Faltenſchwamm.** Man findet ihn gemeiniglich auf der Tanne und Fichte wachſend. Auch dieſe Art wird friſch und getrocknet, wie die wahren Morcheln, verſpeiſet, mit denen ſie nicht verwechſelt werden muß.

L. Morcheln.

Unter dieſem Namen muß man eigentlich nur diejenigen Schwämme verſtehen, welche auf der Oberfläche des Huts einen netzförmigen Ueberzug zeigen, und auf der untern Fläche glatt und eben ſind. Durch dieſe Kennzeichen muß nun dieſes Geſchlecht von den gleich zuvor gedachten **falſchen Morcheln**, oder dem **Faltenſchwamme** unterſchieden werden, als deſſen Haut oben und unten glatt, und alſo hieran leicht zu kennen iſt.

Linnäus nimmt nur zwo Arten Morchelſchwämme an, woraus aber Herr **Gleditſch** viere gemacht. Der Hauptunterſchied beſteht darinn, daß dieſe Schwämme entweder anfangs mit einer beſondern Schale umgeben ſind, aus dieſer, als aus einem Eye, hervorbrechen, und noch an dem Stiele davon ein Ueberbleibſel zeigen, die man nach dem **neuen Schauplatze der Natur geſchleyerte Morchelſchwämme** nennen kann; oder ohne dergleichen Schale alsbald in vollkommnem Zuſtande zum Vorſchein kommen, und daher einen nackenden Stiel beſitzen, und **ungeſchleyerte** oder **nackende** genennet werden können.

Vom **geſchleyerten** Morchelſchwamme hat man zwo Arten, die nicht zur Speiſe genommen werden müſſen.

1) **Der geſchleyerte Morchelſchwamm mit verſchloſſenem Hute, Gichtſchwamm, Stertmorchel, Hirſchbrunſt über der Erde.** Er wird ſonderlich in Nadelhölzern, im Auguſt und September, nach häufigem Regen gefunden, und gehöret unter die giftigen oder wenigſtens

ſtens verdächtigen Schwämme. Die Jäger ſammlen ſie, entweder ganz jung und in dem Eye eingeſchloſſen, oder auch ausgewachſen, um ſie zu trocknen und zu abergläubiſchem Gebrauche anzuwenden. Man will vornehmlich damit die Thiere beyderley Geſchlechts zur Brunſt reizen, zumal wenn der Schwamm dann geſammlet wird, wenn ſolcher ganz ausgewachſen, und zu ſtinken anfängt. Man hat aber wahrgenommen, wie der Trieb und Reiz davon zu anhaltend und ſchädlich erreget werde, auch die Kühe leichtlich darnach verwerfen, und der Körper davon ausgezehret werde. Andere wollen durch den Genuß deſſelben die Gichtſchmerzen vertreiben; auch empfehlen einige ſolchen äußerlich auf die Hühneraugen zu legen. Es iſt am ſicherſten, gar keinen Gebrauch davon zu machen.

2) **Der geſchleyerte Morchelſchwamm mit offenem Hute**, oder eine **Stertmorchel, deren Hütchen oberwärts mit einer nabelförmigen Oeffnung** verſehen iſt; insgemein die **rechte Hirſchbrunſt über der Erde** genannt. Im Julius und Auguſt findet ſich dieſer einzeln und ſparſam in den Wäldern, und wird durch ſeinen ſtinkenden Geruch leicht kenntlich. Die Jäger und Hirten pflegen die Eyer, oder die noch in der Schale eingeſchloſſenen Schwämme zu ſammlen, in ein Tüchlein zu wickeln, und entweder zu räuchern, oder in der freyen Luft nach und nach zu trocknen, und als ein geilmachendes Mittel den Thieren einzugeben, ja wohl gar den vierten Theil eines ſolchen zu Pulver geſtoßenen Eyes den Menſchen zu verordnen. Es gilt aber hiervon eben das, was bey der vorigen Art geſagt worden, und man muß nicht einmal einen einzigen dieſer Schwämme unter die übrigen eßbaren kommen laſſen, da die Lüſternheit mancher Leckermäuler ſo weit geht, daß ſie vielerley Arten von Schwämmen unter einander ſammlen und kochen laſſen, um eine Schwammollopadrie gleichſam herauszubringen.

Der ungeſchleyerte Morchelſchwamm, die wahre eßbare Morchel, theilet ſich nach Beſchaffenheit des Huts in zwo Arten. Es ſteht ſolcher mit ſeinem Rande entweder frey und von dem Stiele abgeſondert, oder iſt mit demſelbigen vereiniget, und gleichſam verwachſen.

a) **Der ungeſchleyerte Morchelſchwamm mit freyſtehendem Hute**, oder große breite Morchel mit einem zugeſpitzten unterwärts offenen Hütlein auf einem hohlen Stiele; **gemeine Morchel, Stock- oder Ohrenmorchel**, oder **Maurachen.** Dieſer Schwamm iſt von der folgenden Art vorzüglich wegen des unterwärts offenen Hütleins unterſchieden. Man findet davon eine Abänderung mit einem gelbbraunen, kurzen, zugeſpitzten und unterwärts offenen Hütlein, auf einem ſehr langen und hohlen Stiele.

b) **Der ungeſchleyerte Morchelſchwamm mit verwachſenem Hütlein; Spitzmorchel.** Dieſe Morchel iſt beliebter, als die vorhergehende, und wird noch einmal ſo theuer, und noch darüber, als die gemeine Morchel bezahlet.

Man findet die Morcheln in den **Frühlingsmonaten**, auch wohl im Herbſte, nach gemäßigtem Regen in den trocknen Wäldern, Gärten und erhabenen Wieſen. Doch findet man in hieſiger Gegend die Spitzmorcheln faſt mehr auf weder zu hohen, noch zu niedrigen Wieſen und Raſenplätzen, vornehmlich auf den Kohlländern.

Herr Hofrath **Gleditſch** hat uns mit ſechs Spielarten bekannt gemacht; alle haben einen ſehr dicken und hohlen Stiel, und unterwärts, wo dieſer ſich gleichſam in die Wurzel verwandelt, ſieht man von außen fünf oder ſechs Löcher, welche zur Höhle des Stiels führen. Es ſind dieſe: a) eine lange weißröthlichte Spitzmorchel; b) eine lange braungelbe Spitzmorchel; c) eine lange ſchneeweiße Spitzmorchel auf einem dünnen

Stiele;

Stiele; d) eine Spitzmorchel mit einem kolbichten und länglicht gegitterten Hütlein, und einem ſehr kurzen Stiele; e) eine runde Morchel mit einem ganz kurzen Stiele; und f) eine ganz kleine kugelrunde Morchel faſt ohne Stiel.

A. A.
Bereitungsarten der Morcheln.

Die Morcheln werden friſch und getrocknet gegeſſen, von erſtern aber auch eigene Gerichte gemacht, da ſie übrigens am meiſten zu mancherley Suppen oder Potagen, Saucen, Ragouts und Paſteten kommen.

a) **Friſche Morcheln, als ein eigenes Gericht.** Schneidet den Schwämmen die Stiele ab, waſchet ſie etlichemal genau, daß kein Sand oder keine Erde daran bleibe, thut ſie ſodann mit Butter in eine Caſſerole oder Tiegel, da man ſie denn entweder kann ganz gelaſſen, oder zerſchnitten haben; ſchüttet alsdann Ingwer, Muſcatenblumen, Fleiſchbrühe und geriebene Semmel daran; laßt ſie kochen, bis ſie weich werden. Manche verfahren noch kürzer, da ſie die Morcheln ſofort mit Rindfleiſchbrühe ankochen, und ſie mit fein geſchnittener Peterſilie und Muſcatennuß würzen.

b) **Friſche Morcheln mit Sahne oder Rahm.** Sie werden mit einem Schneidemeſſer ganz klein geſchnitten, in einen Tiegel gethan, ein Nöſel Sahne dazu gegoſſen, auf Kohlenfeuer geſetzt, und mit Muſcatenblumen, Ingwer und Pfeffer abgewürzet. Hierauf ſchlägt man ein Paar Eyerdotter in ein Töpfchen, läßt die Sahne, wenn ſie kocht, daran laufen, rühret aber fleißig, damit es nicht zuſammenlaufe. Inzwiſchen legt man ein Stück Butter an die Morcheln, damit ſie ſich ein wenig durchziehen, gießt hernach die abgerührte Sahne wieder an dieſelben, daß die Brühe ein wenig dick wird, und richtet ſie an.

c) Ge-

c) **Gebratene Morcheln.** Waſchet und bruhet die Schwämme einigemal, und ſiedet ſie in Salzwaſſer ab. Hacket dann einen Theil davon ganz klein, thut Semmelmehl daran, oder auch ein wenig gehacktes und in Butter geröſtetes Peterſilienkraut, würzet es mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblumen, und ſchlaget Eyer daran. Iſt es zu dick, ſo kann man ein wenig Fleiſchbrühe dazu gießen, und, wenn es beliebig, die gehackten Morcheln ſammt dem Semmelmehl zuvor ein wenig in Butter röſten; ſodann dieſe Fülle in die groſſen Spitzmorcheln füllen, ſie an Spießlein ſtecken, mit Butter betriefen, auf einen Roſt legen, und alſo abbraten; dann entweder trocken auftragen, oder eine Butterſauce alſo darüber machen. Man thut die gebratenen Morcheln in einen Tiegel, oder Caſſerole, gießt gute Fleiſchbrühe daran, würzet ſie mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcatenblumen, wirft ein wenig Butter dazu, läßt es alſo eine Weile kochen, und thut zuletzt noch einen guten Theil Butter daran, damit die Brühe dicklicht werde. Man kann auch nur gemeine oder Stockmorcheln mit Peterſilie klein hacken, und davon mit Eyern und geröſteter klein geriebener Semmel eine Fülle machen.

d) **Rührey, gerührte Eyer, mit friſchen Morcheln.** Es werden wohlverleſene und abgewaſchene Morcheln recht fein geſchnitten, und ein wenig abpaſſiret. Alsdann ſchlägt man Eyer in einen Topf, rühret ſie klar mit Sahne, und thut ſie zu den Morcheln. Nachdem ſie über Kohlenfeuer abgerühret worden, ſerviret man ſie mit etwas überher geriebener Muſcatennuß.

e) **Gebratene Haſen mit ſaurem Kohl, Morcheln und Auſtern.** Der Haſe wird nach gewöhnlicher Art geſpickt und gebraten; der nach gewöhnlicher Art eingemachte ſaure Kohl für ſich allein zuerſt gahr gekocht, und zuletzt Morcheln, Auſtern und etwas ſüße Sahne daran

daran gethan, und damit noch ein wenig durchgekocht, worauf er recht iſt. Man kann den Kohl in die Schüſſel geben, und den Haſen darauf legen, oder man kann den gebratenen Haſen ein paarmal durchhauen, und mit dem Kohl ein wenig durchkochen laſſen, und alſo zur Tafel bringen. Man kann eben ſo mit dem Ueberbleibſel eines gebratenen Haſens verfahren, wenn in einer vorhergehenden Mahlzeit der Rückgrad abgegeſſen, und nur das Hintertheil davon übrig gelaſſen worden. Mit Gänſe- und Entenbraten kann eben ſo verfahren werden. Desgleichen mit Ueberbleibſeln von zahmen oder wilden Schweinskeulen.

B. B.
Aufbewahrungsart der Morcheln.

Die gewöhnlichſte Art, die Morcheln aufzubewahren, iſt dieſe, daß man ſie auf Fäden zieht, und ſie von der Sonne und Luft trocknen läßt, worauf ſie in Schachteln, Beuteln und Papiertüten auf lange Zeit aufbewahret werden. Man kann ſie zwar auch wie die Champignons einmachen, aber ſie zerbröckeln ſich zu ſehr, weil ihr Fleiſch zu brüchigt im friſchen Zuſtande iſt.

Von den getrockneten Spitzmorcheln wird, wie von den Champignons, ein Puder gemacht, welcher ſehr gut iſt, Brühen oder Saucen zu würzen. Man zieht zum Morchelnpuder den von Spitzmorcheln vor, weil dieſe einen lieblichern gewürzhaftern Geſchmack haben, als die Stockmorcheln.

L. Keulſchwamm, Händling, Bocksbart, Rehling.

Unter dem Geſchlechte des Keulſchwammes begreift Linnäus diejenigen Schwämme, welche eine länglichte Geſtalt und glatte Oberfläche haben, oder deren ganze Oberfläche mit einem ſtaubichten Pulver bedecket iſt. Das

Ende dieſes Schwammes kann ſtumpf, auch ſpitzig, auch in Aeſte vertheilet ſeyn. Zum Küchengebrauch iſt nur eine Art zu bemerken, die in dem neuen Schauplatze der Natur der vieläſtige Keulſchwamm genannt wird.

Er beſteht aus einem vielfach getheilten Körper, welcher ſich in viele ungleiche ſpitzige Aeſte verbreitet. Man findet ihn im Sommer und Herbſte in Wäldern und auf Heideplätzen. Er iſt gemeiniglich gelb, auch zuweilen weiß, hat manchmal purpurfarbene Spitzen. Herr Gleditſch führet eilf Abänderungen an, welche theils der Farbe, theils der Geſtalt nach, verſchieden ſind. Es giebt einige mit eingeſchnittenen Spitzen, auch einen kammförmig gefalteten. Die gelben und röthlichen pflegt man nur zu eſſen. Verſchiedene von den Abänderungen ſollen giftig ſeyn, und heftiges Erbrechen mit andern Zufällen verurſachen.

Es wird dieſer Schwamm, der ſo häufig nicht zu finden iſt, eben nicht aufbewahret, ſondern meiſt nur friſch gegeſſen, und bekömmt im friſchen Zuſtande eben die Zubereitung, als die Morcheln, denen er gleich geachtet, ja von manchen gar vorgezogen werden will.

S. Trüffeln, Hirſchſchwamm, Hirſchbrunſt.

Da die wahre Trüffel, oder die ächte Hirſchbrunſt, unter der Erde wächſt, muß man dieſe nicht mit derjenigen verwechſeln, welche über der Erde erſcheint, und auch zuweilen dieſen Namen führet, wie ſolcher unter den Morcheln Litt. L. No. 1. 2. bereits gedacht worden. Herr Gleditſch theilet die Trüffeln in drey Arten, als:

1) Die weiße Trüffel, die er den kugelförmigen, unterirrdiſchen, dichten, rauhen und ungeſtielten Boviſt mit großen Saamenbehältniſſen nennet.

Man findet dieſe Trüffeln in den Wäldern an ſolchen Orten, wo etwas fettes Erdreich iſt, und ſie liegen gemeiniglich

niglich tief in der Erde. Die Geſtalt iſt kugelförmig; die Größe gleicht einer welſchen Nuß; die Schale iſt weiß und mit einigen Erhebungen beſetzet; das innere Weſen dichte und feſte. Dieſes beſteht gleichſam aus großen Bläschen, deren jedes eine beſtimmte Anzahl Saamen enthält, wodurch ſich dieſe Art von allen Kugelſchwämmen unterſcheidet. Der Geruch iſt ſtark, wodurch die ſogenannten Trüffelhunde angereizet werden, ſolche aufzuſuchen und auszugraben.

2) Die **Hirſchtrüffel**, oder **Hirſchbrunſt unter der Erde**, welche man den **unterirrdiſchen gelblichten Kugelſchwamm** nennen könnte. Dieſer Schwamm liegt mehr oder weniger tief in der Erde; die dicke Schale iſt gleichſam mit kleinen Kernen beſetzet, und öffnet ſich an verſchiedenen Orten, wenn ſie zur Reife gelangt. Der geile Geruch locket Hirſche, Schweine und Haſen, welche ſolche begierig aufſuchen und auskratzen.

3) **Schweinetrüffel, falſche Hirſchbrunſt**, auch **Erdmaſt** genannt. Man könnte ſelbige mit dem neuen **Schauplatze der Natur** den **unterirrdiſchen länglichten und glatten Kugelſchwamm** nennen. Dieſer Schwamm beſitzt einen geilen Geruch, dringt gemeiniglich tief in die Erde, verändert die eyförmige länglichte Geſtalt öfters, und wird herzförmig oder dreyeckicht, und die gelblichte Farbe fällt ins Braune. Die wilden Schweine ſuchen dieſe Trüffeln begierig auf, laſſen die reifen, weichen und weniger ſtinkenden liegen, und freſſen die harten, unreifen und ſtinkenden.

Die beyden letztern Arten findet man mehr in **trocknen und ſandichten Oertern, in den Wäldern, wo nicht ſtarker Unterwuchs iſt, und der Regen gut eindringen kann, meiſtens um die Bäume herum.**

Nach dem verſchiedenen Alter pflegen dieſe Trüffeln ſich auf verſchiedene Weiſe zu verändern, und ſonderlich verſchiedene Farben anzunehmen, daher man die Sorten ſelbſt nicht zu jeder Zeit genau angeben und beſtimmen kann. **Die Frühlingstrüffeln ſind zärter als die Herbſttrüffeln, doch werden die letzten für beſſer gehalten.**

Obgleich aber dieſe Veränderungen Statt haben, ſoll man doch, um die Güte der Trüffeln zu erkennen, auf die Farbe Acht haben. Nämlich die beſten ſind auswendig ſchwarz, ihre Haut voll tiefer Ritzen und Beulen, das Fleiſch inwendig weißlicht, und der Geruch knoblauchartig. Dieſe werden in Italien für die beſten gehalten.

Die mittlere Art, welche bey uns anzutreffen, iſt äußerlich auch ſchwarz und ſcharf, das Fleiſch aber bräunlicht, und bisweilen, gleich einer Muſcatennuß, ſcheckicht.

Die weiße, oder die weißröthliche und mehr glatte, hat ein unangenehmes Fleiſch, und wird gar nicht geachtet.

Die Größe der Trüffeln iſt öfters einer Wallnuß gleich; oft bleiben ſie kleiner, und wo ſie rechte Art zu wachſen haben, erlangen ſie das Gewichte von einem halben Pfunde und darüber.

Da die Trüffeln unter der Oberfläche der Erde wachſen, und man von außen keine Spur findet, wo ſie anzutreffen ſeyn können, hat man abgerichtete Schweine und Hunde, welche ſie leicht ausfinden. Die Schweine wühlen begierig darnach, und die Hirten dürfen nur darauf Acht geben, um ſie von dem Orte wegzutreiben, wo ſie zu wühlen angefangen, um die Trüffeln zu ſammlen. In

Italien gebraucht man dazu eine Schweinemutter, welcher zuvor der Rüßel mit einem eiſernen Ringe geſchloſſen worden, damit dieſe die Trüffeln zwar auswühlen, aber nicht auffreſſen könne. Auch ſind die Trüffeln dem Wurmſtiche unterworfen. Der Wurm, welcher ſich an ſelbige macht, iſt weiß, und verwandelt ſich in eine blaue Fliege. Wenn man daher an der Erde dergleichen Fliegen bemerket, hält man ſolche für ein Zeichen, daß an dieſem Orte Trüffeln liegen, die niemals einzeln, ſondern vielfach bey einander wachſen.

Die Trüffeln haben einen ſtarken, geilen, widrigen, urinartigen Geruch; eine Art ſtärker als die andere; die zwote und dritte Art wird, wie ſchon geſagt worden, vorzüglich geachtet.

A. A.

Zubereitungs- und Aufbewahrungsarten der Trüffeln.

Es werden die Trüffeln als ein Leckerbiſſen in Frankreich, Italien und Deutſchland ſehr geliebet, und als ein Mittel, den Trieb zur Wolluſt zu erkünſteln, geachtet. Sie werden entweder friſch gekocht, oder getrocknet zu Potagen, Ragouts, Paſteten, und dergleichen Speiſen gebraucht.

a) **Lammfleiſch mit Trüffeln.** Das Lammfleiſch wird in Stücken gehauen, ſo groß oder klein, als man es haben will; ſolches ausgewäſſert und blanchiret. Hierauf wird nach Proportion ein gutes hochbraunes Mehl gemacht, Zwiebeln und Lorbeerblätter darein gethan, ſodann auch das Lammfleiſch, und ſolches ein wenig durchgeſchmoret; hierauf kochend Waſſer, Salz und ein Bündchen feiner Kräuter daran und damit gekocht. Wenn es faſt gahr iſt, thut man eingeweichte

Trüffeln daran, läßt es kurz einkochen, daß nicht überflüßige Brühe ſeyn möge.

b) Ragout von Trüffeln. Nimm friſche Trüffeln, waſche ſie in laulichtem Waſſer, bürſte ſie mit einer Bürſte wohl aus, damit Erde und Sand davon kommen; ſchäle ſie, und laß ſie in Jûs mitoniren. Sie können auch unter der Aſche gebraten, und entweder ganz oder zerſchnitten in Saucen und Paſteten ſerviret werden. Die Schalen davon hacket man klein, paſſiret ſie in Butter, und nimmt ſie zur Sauce. Sonſt werden die Trüffeln auch in rothem Wein gekocht, und ganz ſerviret. Die Italiäner ſpeiſen die in heißer Aſche gebratenen Trüffeln gern, wenn ihnen die Haut abgezogen worden, mit Pfeffer, Salz und Baumöl.

Allgemeine Anmerkungen über die Schwämme.

Es haben nun die Leſerinnen ſattſamen Unterricht, wie ſie die Erdſchwämme unterſcheiden, bereiten und aufbewahren ſollen.

Die Hauptſache kömmt aber darauf an, daß jede vorſichtige Hausmutter ſich die vorhin beſchriebenen eßbaren Schwämme nach ihren Kennzeichen genau bekannt mache, und ſich durchaus nicht auf andere verlaſſe, die ihr die Schwämme einſammlen, verkaufen, oder als Köche, Köchinnen, oder Küchenmädchens zur Koſt bereiten. Die Hausmutter muß wenigſtens ihre Leute kennen, und beurtheilen, ob ſie ihnen ihre und der Ihrigen Geſundheit, Leib und Leben hierbey anvertrauen darf, um nicht an einer einzigen Speiſe die letzte dieſes Lebens haben zu dürfen, als wovon noch immer in unſern Tagen ſo manche traurige Exempel von Zeit zu Zeit vorkommen.

Es iſt aber noch nicht genug, die giftigen Schwämme zu kennen, und ſolche aus der Küche zu verweiſen. Es iſt

auch

auch bey den unſchädlichen Behutſamkeit nöthig, daß ſie zur Zeit ihrer einzig rechten Güte eingeſammlet und gebraucht werden, ſo wie ſolche in dem vorhergehenden Unterrichte angegeben worden. Wenn man hauptſächlich die Morcheln und Trüffeln ausnimmt, als welche letztere im Frühjahre, ſo lange ſie weiß ſind, gar nicht, hingegen im Herbſte, wenn ſie äußerlich ſchwarz, und innerlich marmorirt erſcheinen, erſt achtet, ſo kann man die eßbaren Schwämme in ihrer Kindheit gleichſam für unſchädlich, in ihrem Alter aber für ſchädlich halten.

Das Alter verändert die gute Eigenſchaft der eßbaren Schwämme, deren Hut mit Blätterchen beſetzet iſt, und zuletzt in ein ſtinkendes und ſchwarzes Muß oder Gallert verwandelt werden. Einige geſtielte Blätterſchwämme muß man aber doch ausnehmen, die gleich bey dem Hervorwachſen eine ſolche Gallert zeigen, welche mit der Zeit gänzlich vergeht, daß daher der mehr trockne Schwamm doch ohne Schaden kann gegeſſen werden.

Die Veränderung der Farbe kann auch zum Lehrmeiſter dienen. Z. B. die Blätterchen der Champignons ſind anfangs weiß, werden hernach röthlicht, und zuletzt ſchwarz, ſo wie es mit den meiſten Blätterſchwämmen endlich ergehet. Alsdann laſſen alle Thiere dieſelben unberühret ſtehen. Die Blätterſchwämme aber, die man Reizker nennet, enthalten in der Jugend einen ſaffranfarbigen Saft; im Alter aber haben ſie eine grüne Farbe.

Hat man nun aber ganz unſchädliche Schwämme vor ſich, ſo ſollten ſie doch bey Perſonen des Mittelſtandes nicht das einzige Gericht, ſo wie dergleichen zuvor beſchrieben ſind, ausmachen. Man muß dergleichen Arbeitsleuten überlaſſen, die aber doch auch zu Zeiten davon leiden. Und wenn unſre Leckermäuler doch die Jahreszeit mitmachen wollen, ſo ſollten ſie wenigſtens ihre Schwämme in ſau-

rer Brühe gekocht, und dabey äußerſt mäßig eſſen. Was ihnen ſonſt gut hingegangen iſt, kann doch nach Beſchaffenheit eines Jahrganges, oder eines mehr veränderten Körpers, einſt ſchlimme Folgen veranlaſſen. Ich kann nicht umhin, dasjenige herzuſetzen, was die Diätetik nach dem neuen **Schauplatze der Natur** davon lehret.

Auch die unſchädlichen Schwämme werden wegen ihres zähen Schleimes ſchwer verdauet, und ſind dem Magen beſchwerlich; andere, weil ſie leicht faulen, können die Säfte anſtecken, und dadurch zu faulen Fiebern und andern dergleichen Krankheiten Anlaß geben. — Es iſt daher am ſicherſten, wenn man die Schwämme mehr als Gewürz und Zuthaten zu andern Speiſen, als zu eigenen Gerichten, um ſich daran ganz allein ſatt zu eſſen, gebrauchet. Und hiervon ſollte man auch ſogar die Trüffeln nicht ausnehmen, die gleichfalls eine zähe, unverdauliche und blähende Speiſe ſind, da es bekannt iſt, daß ihr übermäſſiger Genuß den Tod veranlaſſet. So iſt z. E. der unter den Gelehrten berühmte Franzoſe, la Mettrie, von einer Trüffelpaſtete geſtorben, weil er zu viel davon gegeſſen gehabt.

Noch würde ich meinen Leſerinnen nicht alles geſagt haben, wenn ich ſie mit den Mitteln, die Schädlichkeit genoſſener giftiger Schwämme abzuwenden, unbekannt ſeyn ließe.

Es ſind aber von den giftigen Schwämmen einige durch ihre zuſammenziehende Kraft, andere durch ihre Schärfe, andere aber durch eine betäubende Eigenſchaft ſchädlich. Sie erregen daher Verſtopfung des Leibes, ſchmerzhafte Empfindung und Blähung des Magens, Erbrechen, Schlucken, Entzündung, Brand, Ohnmachten, Schlagfluß, Zittern, fallende Sucht, und ſehr oft, manchmal ſehr geſchwinde den Tod.

Um dieſe ſchädlichen Wirkungen abzuwenden, muß man, ſobald nur möglich, ein Brechmittel gebrauchen. Tiſſot räth, durch Brechweinſtein, oder Tartarus emeticus, zu 6 Gran, oder 35 bis 45 Gran Ipecacuanha gleich ein Erbrechen zu erregen, oder, da dergleichen auf dem Lande nicht gleich zur Hand ſeyn kann, ein Erbrechen durch drey Theile Eſſig und einen Theil Honig zu erregen. Und da in der Lebensgefahr nichts zu ſäumen, ſo müßte man den Schlund mit einer Feder kitzeln, oder allenfalls den Finger hineinſtecken, um das Erbrechen deſto ſchneller hervorzubringen. Nach dem Erbrechen muß viel laues, ſchleimichtes, oder ölichtes Getränke, ſonderlich Honig und Milch, nachgetrunken werden.

II.
Anhang von mancherley Speiſen.

1) Kaffeeſuppe.

Man nimmt anderthalb Quart oder Kannen Milch, und kocht darinn vier Loth Kaffee, läßt ſodann die Milch nebſt dem Kaffee durch ein Haarſieb gehen, damit der ausgekochte Kaffee zurückbleibe, worauf Zucker nach Belieben hinzugethan wird. Nun wird Semmel geröſtet, und von der Suppe etwas in der Schüſſel darüber gegoſſen, daß die Semmel ein wenig durchziehe. Das Uebrige wird mit zwey oder drey Eyerdottern legiret, worauf die Suppe fertig iſt.

1) Man kann nach dieſer Art eine Suppe von bittern Pomeranzenſchalen, wenn ſie vorher wohl zerſtoßen worden, gleichfalls bereiten. Auch wird eine Suppe von welſchen Nüſſen eben ſo gemacht, nachdem die Nüſſe von ihrer bittern Haut entlediget worden. Die Nüſſe werden in einem Mörſer fein zerſtoßen, oder in einer Satte (Reibaſch) fein zerrieben.

2) Dieſe drey Arten von Suppen ſind Gaſtſpeiſen, und werden meiſtens des Abends gegeſſen.

2) Chocolatenſuppe.

Dieſe Suppe iſt ſchon S. 567. Nr. 36. beſchrieben. Man macht ſie aber wohlfeiler, wenn, ſtatt der wahren Choco-

Chocolate, braun gebranntes Mehl, oder wie Kaffee gebrannter, und in der Kaffeemühle gemahlener Roggen genommen wird. Man kann auch dieſe Suppe völlig nach Art der eben zuvor beſchriebenen Kaffeeſuppe bereiten.

3) Zwiebelnſuppe.

Es werden vier oder mehr Zwiebeln, nachdem mehr oder weniger Perſonen davon eſſen ſollen, klein geſchnitten und in Butter braun gebraten. Man läßt hierauf Semmel in Fleiſchbrühe kochen, ſchlägt ſie durch ein Haarſieb, würzet ſie gut mit Muſcatenblumen, und richtet ſie mit ein wenig in Butter geröſteter Semmel an.

1) Einige thun etwas in Butter geröſtete Peterſilie an dieſe Suppe, und laſſen alsdann die Muſcatenblumen weg, ſchlagen auch ſo viel Eyer in beſonders dazu aufgeſetztem Waſſer, wenn es kocht, hinein, als Perſonen davon eſſen ſollen. Wenn die Eyer in dem Waſſer etwas gekocht und ſtarr geworden ſind, ſo werden ſie in die angerichtete Suppe mit dem Schaumlöffel ſo in die Schüſſel hineingelegt, daß ſie ganz bleiben und nicht zerbrechen.

2) Die Zwiebelnſuppe iſt in manchen Häuſern geachtet. Wenn man aber Gäſte hat, muß man wiſſen, ob ſie auch Liebhaber der Zwiebeln ſind.

4) Suppe von Zuckererbſen.

Die ganzen Schoten werden in Butter gedämpft, und hierauf mit Semmel in klarer Fleiſchbrühe gekocht, ſodann durch ein Haarſieb geſchlagen, und mit mitonirter Semmel angerichtet. Man kann auch eine Hand voll

Zuckererbſen mit etwas Fleiſchbrühe kochen, ſie ganz laſſen, und ſodann mit in die Suppe geben.

1) Die Zuckererbſen taugen nur ſo lange zu dieſer Suppe, als die Erbſen in der Schale noch nicht zu dick ſind, und ihren erſten guten Geſchmack noch nicht verloren haben.

2) Man kann auch in dieſe Suppe für ſich allein gekochtes Kalbfleiſch legen, und damit zu Tiſche bringen. Man hat ſodann die erforderte Fleiſchbrühe davon gleich zur Hand. Mit Tauben und jungen Hühnern kann das Nämliche geſchehen, und man hat daran eine Gaſtſpeiſe.

5) Sauerkraut, eingemachter Kohl.

Das Kochen des Sauerkrauts oder ſauren Kohls wird S. 621. Nr. 21. gelehret. In manchen Jahren will der Kohl, ſo wie es mit vielen andern Gewächſen auch geſchieht, im Kochen nicht recht weich werden. Man muß aber nur der am angeführten Orte gegebenen Vorſchrift ganz buchſtäblich nachgehen, und den Kohl nicht mit heiſſem, ſondern mit ganz kaltem Waſſer zum Feuer bringen, auch ſo oft es Noth thut, beym Kochen ſelbſt nicht heißes, ſondern kaltes Waſſer immer nachgießen. Unterläßt man dieſes, ſo wird das noch ſo viel angelegte Fett den Kohl nicht weich machen können.

Es kann aber auch die zu große Säure des eingemachten Kohls das Weichkochen deſſelben verhindern, daß alsdann ſo viele klagen müſſen, daß ihnen die Zähne davon ſtumpf werden. Letztern iſt nun zu rathen, daß ſie den Kohl mit kaltem (nicht heißem) Waſſer ausziehen laſſen, das zuerſt abgegoſſene Waſſer beybehalten, und ſolches nach und nach, wenn der Kohl im Kochen, und meiſt

weich

weich iſt, wieder zugießen, um damit den wahren Sauerkrautgeſchmack wieder herzuſtellen, den man doch nicht gern miſſen will.

Gleiche Vorſicht iſt bey dem Vielen ſo angenehmen warmen Krautſallate nach S. 648. Nr. 43. nöthig. Setzt man ihm gleich den Eſſig zu, ſo wird er ſchwerlich weich werden, und macht die Zähne ſtumpf. Hat man dieſen Krautſallat aber erſt weich ſchmoren laſſen, und gießt ganz zuletzt den Eſſig erſt hinzu, ſo wird man einen recht weichen, und den Zähnen nicht widerſtehenden Sallat bekommen.

6) Hühner.

Wenn die jungen Hühner mit warmem Waſſer gebrühet und gereiniget worden, ſo verlieren ſie hiervon viel von ihrem feinen guten Geſchmacke. Es iſt daher beſſer, wenn man die Hühner trocken abrupfet oder pflückt, und ſie hernach auf Kohlen, oder einem Roſte über Kohlen, ſenget.

7) Geräucherter Schweineſchinken.

Die verſchiedenen Arten, den Schinken zum Eſſen zuzubereiten, haben die Leſerinnen S. 707. Nr. 48. f. Man will aber hier noch das Verfahren damit in manchen Häuſern hinzuthun, wodurch man den Schinken im beſten Geſchmacke zu Tiſche bringen will.

Es wird der zuvor eingeweicht geweſene, und darauf wieder getrocknete Schinken in einen Schinkenkeſſel, ſo feſt man immer kann, hineingeſteckt, damit er wenig Brühe habe, und ſeine Kraft ſich nicht in vielem Waſſer zertheilen dürfe. Man pflegt auch auf dem Grunde dieſes Keſſels eine Hand voll zartes Heu, welches in ein Läpp-

lein

lein gebunden wird, etliche feine Kräuter, als Pfefferkraut, Dragon, Baſilicum u. ſ. f. nebſt zwey großen Zwiebeln und Zitronenſchalen zu legen. Man muß auch beſtändig heißes Waſſer zur Hand haben, um davon zuzugießen, wenn die Brühe eingekocht iſt. Wenn der Schinken ſo gahr geworden, läßt man ihn in ſeiner Brühe erkalten, damit er den Geſchmack davon behalte. Kann man ihn ohne Verletzung der Hand nun herausnehmen, ſo wird er auf einem Teller in eine Schüſſel gelegt, damit die Brühe deſto beſſer abtropfen könne. Die Schwarte wird von dem Speck gelöſet, das Fleiſch mit geſtoßenem Pfeffer und Zimmt beſtreuet, ſodann mit Gewürznägelein beſteckt, klein gehackte Peterſilie, oder Thymian, darüber geſtreuet, ingleichen vier oder fünf ganze Lorbeerblätter; worauf er mit ſeiner Haut wieder zugedeckt wird; und man läßt ihn nun gänzlich erkalten.

8) Lerchen und allerley Vögel.

Vor einiger Zeit erinnerte ich mich in dem Aldrovand geleſen zu haben: Die um Bononien und Florenz ſich häufig findenden Hortulani (Ortolanen) ſind nichts anders als Miliariae Varronis (Hirſevögel) und Cenchrami Ariſtotelis, wie ſie denn von Hirſe ungemein fett werden. Daher die bononiſchen und florentiniſchen Vogelſteller ſelbige pflücken, in Schachteln legen, mit **Mehl beſtreuen**, und ſo nach Rom ſenden, wo ſie theuer verkauft werden. Dieſes Beſtreuen der Ortolanen mit Mehl brachte mich auf die Gedanken, daß es zu deſto längerer Dauer der Vögel, und Abwendung einer ſchnellern Fäulniß derſelben, in einem ſo warmen Lande, als Italien iſt, dienen müſſe, ſo wie nach der H. M. das Einpacken des geräucherten Specks in Aſche, zur Dauer deſſelben im Sommer, dienet. Ich machte alſo vor zween

Jahren im Sommer mit kleinen Vögeln den Verſuch, legte einige gepflückte in eine Schachtel, andere aber mit Mehl beſtreuete auch in eine beſondere Schachtel, und ließ ſie in einer warmen Stube ſtehen. Nach zween Tagen hatten die unbeſtreueten Vögel einen ganz unausſtehlichen Geſtank; die beſtreueten aber hatten nach dreyen Tagen nicht den mindeſten widrigen Geruch, und erhielten ſich noch ein Paar Tage dabey.

Man kann ſich daher zur längern Erhaltung der Vögel in friſchem Zuſtande des nämlichen Mittels bedienen. So werden auch Lerchen und Krammetsvögel öfters in warmen Herbſttagen weit verſendet, und kommen ganz verfault an den Ort ihrer Beſtimmung hin. Man ahme alſo die italiäniſchen Vogelſteller nach, nicht nur bey Lerchen und Krammetsvögeln, ſondern auch bey Rebhühnern, Schnepfen, Faſanen, Haſelhühnern, und allen Vögeln überhaupt. Das Mehl wird beym Gebrauch der Vögel ganz leicht abgeſpület oder abgewaſchen.

9) Rindfleiſch.

Die ſo vielfältigen Zubereitungsarten des Rindfleiſches findet man S. 710. ff. Man will hier noch ein ſehr geachtetes Eſſen davon hinzuthun, welches angeſchlagenes Rindfleiſch genannt wird, und eine Gaſtſpeiſe iſt.

1) Man nimmt ein Schwanzſtück eines Rindes, klopfet und ſpicket ſodann daſſelbe mit kleinem Fingers dickem Speck, und kocht es in Waſſer, Wein und Eſſig weich, nachdem man etwas Salz und feine Kräuter hinzugeworfen. Hierauf legt man das Fleiſch in eine Torten- oder Bratpfanne, reibet Hausbackenbrod, menget darunter Zimmt, Zucker, Ingwer, ein Paar Eyer, klein geſchnittene Zitronenſchalen, zerlaſſene Butter, und ein

wenig

wenig Brühe von dem gekochten Fleiſch, und macht daraus einen Teig, mit welchem alsdann das Stück Fleiſch, wenn es vorher mit Eyern beſtrichen worden, eines Fingers dick überzogen, und mit einem warmen oder naſſen Meſſer fein glatt überſtrichen, mit zerlaſſener Butter übergoſſen, mit geriebener Semmel überſtreuet, und ſodann im Backofen gebacken wird. Will man nun noch eine gute Sauce beym Anrichten dazu haben, ſo kann man ein Paar Hände voll geriebener Semmel in zerlaſſener Butter braun werden laſſen, Brühe und Wein dazu gießen, und ſie mit Zucker, Schalen und Scheiben von Zitronen etwas dick einkochen laſſen. Man kann dieſe beliebte Sauce bey mancherley Bereitungsarten des Rindfleiſches, auch bey einem Rindsbraten gebrauchen. Die Sauce wird zuerſt in die Schüſſel gethan, das Fleiſch aber mitten in dieſelbe, und erſtere mit Zitronenſcheiben garniret.

2) Von Rindfleiſch wird auch ein ſehr geachteter Braten gemacht, S. 762. Nr. 12. Es wird aber dazu Fleiſch erfordert, welches von einem nicht zu alten Ochſen iſt; ſonſt wird der Braten ſehr unangenehm. Dieſer Braten wird jedennoch ziemlich kraftlos, weil er viel Zeit zum Gahrwerden nöthig hat. Um nun doch ſolchen Braten in ſeiner beſten Güte zu haben, nehmen ihn die Köche, ſobald er etwas angebraten, mit dem Spieße vom Feuer, gehen damit zu einer Waſſerplumpe, und beplumpen ihn über und über mit Waſſer. Iſt er nach einer Viertelſtunde wieder gebraten worden, ſo wiederholen ſie abermals dieſes Verfahren, und nach einer Viertel- oder halben Stunde zum drittenmal.

10) Hecht.

Bey dem Hechte iſt S. 729. Nr. 17. deſſen Zubereitung mit ſaurem Kohl gedacht worden. Man hat

davon

davon noch eine andere Zubereitungsart, die in vielen Häuſern ſehr beliebt iſt.

1) Der Hecht wird ordentlich als ein Salzfiſch gekocht, Haut und Gräten des Rückgrads davon gethan, die kleinen Gräten ſogar herausgeſucht, der Kopf aber ganz gelaſſen. Nun wird Butter in eine Caſſerole, und das Sauerkraut, wenn es vorher gewöhnlich abgekocht iſt, dazu gethan, gelbbraun geröſtet, etwas Mehl darauf geſtreuet, hiermit ein wenig geſchmoret, und drey oder vier in kleine Stückchen zerſchnittene Zwiebeln hinzugethan, und mit gekocht. Noch wird ein Quart Sahne etwa mit einigen Zitronenſchalen hinzugegoſſen. Hat man dieſes alles eine Weile zuſammen kochen laſſen, bis es etwas dick geworden, ſo wird es auf einer Schüſſel ſo geordnet, daß allemal eine Schicht Kraut, und dann eine Schicht Hecht auf einander folget, bis es alle iſt. Hierauf wird es rund formirt, und mit Butter beſtrichen, mit geriebener Semmel beſtreuet, und eine Viertelſtunde in einen nicht allzuheißen Ofen geſetzt, daß es ſich gut durchziehe. Sollte es zu ſehr aus einander laufen, ſo wird es mit einem Meſſer zurück geſtrichen.

2) Geſottener Hecht mit Capern. Der Hecht wird entweder geſchuppet, oder blau geſotten, auch ganz, oder in Stücken ſervirt, welches einerley iſt. Alsdann wird ein Stück Butter mit etwas Mehl, vier Eyerdottern und Muſcatenblumen wohl abgerühret, mit etwas Wein und guter Bouillon (Fleiſchbrühe) übergeſetzet, und nachmals über dem Feuer abgerühret. Hierauf werden Capern dazu gethan, und mit etwas Zitronenſaft oder Weineſſig über den Fiſch angerichtet, die Schüſſel aber mit Zitronenſcheiben garniret.

11) Aal.

In fiſchreichen Gegenden wird der Aal geräuchert, und dahin geſendet, wo er im friſchen Zuſtande ſelten iſt, und als eine Gaſtſpeiſe ſehr geachtet. Er wird entweder in Butter in einer Pfanne gebraten, oder auf einem Roſt über Kohlen grilliret. Auf die erſte Art will er wegen ſeines Fettes nicht allen bekommen, und auf dem Roſt wird er gemeiniglich zu hart. Die gefälligſte Art, ihn gahr zu haben, iſt dieſe, daß man ihn mit Bier, welches aber nicht bitter ſeyn muß, kocht, wovon er ſehr weich und wohlſchmeckend wird. Er wird mit Sallat, auch zu manchen Vorkoſten, als jungen Mohrrüben, grünen Schnittbohnen, grünen Erbſen u. ſ. f. gegeſſen.

Bayerische Staatsbibliothek München

XXXXXX (5 Bde) XI. 87
II. 92

H. HE
Buch
Rotter

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Germershausen, Christian Friedrich, 1725-1810

Die Hausmutter in allen ihren Geschäfften

Bd.: 1

Leipzig 1782

Oecon. 818-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295759-2
VD18 90390148